PLINIO EL VIEJO

HISTORIA NATURAL

LIBROS XII-XVI

TRADUCCIÓN Y NOTAS DE

F. MANZANERO CANO, I. GARCÍA ARRIBAS,
M.ª L. ARRIBAS HERNÁEZ, A. M.ª MOURE CASAS,
J. L. SANCHO BERMEJO



EDITORIAL GREDOS

BIBLIOTECA CLÁSICA GREDOS, 388

EX LIBRIS



ARMAUIRUMQUE

Asesores para la sección latina: José Javier Iso y José Luis Moralejo.

Según las normas de la B. C. G., las traducciones de este volumen han sido revisadas por Luis Alfonso Hernández Miguel

López de Hoyos, 141, 28002-Madrid.
www.rbalibros.com

Primera edición: septiembre de 2010

Las traducciones y notas han sido realizadas por F. Manzanero Cano (Libro XII), I. García Arribas (Libro XIII), M.ª L. Arribas Hernáez (Libro XIV), A. M.ª Moure Casas (Libro XV), y J. L. Sancho Bermejo (Libro XVI). Coordinadora: Ana M.ª Moure Casas.

Depósito legal: M-32536-2010

ISBN 978-84-249-1525-4

Impreso en España. *Printed in Spain.*

Impreso en Top Printer Plus

NOTA DE LOS TRADUCTORES

Como en volúmenes anteriores, se ha seguido el texto latino de la edición teubneriana de L. Jan - C. Mayhoff, confrontándolo con otras ediciones y comentarios posteriores, especialmente los publicados por *Les Belles Lettres* y *Tusculum*.

La Botánica de Plinio comprende del libro XII al XIX de su *Historia Natural (HN)* y constituye el más amplio tratado sobre la materia que se conserva de la Antigüedad, junto con las obras del naturalista griego Teofrasto, profusamente utilizado por Plinio. En nuestras notas hemos acudido con frecuencia a este autor y, asimismo, a textos paralelos de escritores de agronomía, medicina y demás materias afines. Nos referimos, entre otros, a Catón, Varrón, Virgilio, Columela, Paladio, Celso, Gargilio Marcial, la compilación de las *Geopónicas* y los libros correspondientes de las *Etimologías* de san Isidoro de Sevilla.

También hemos tenido en cuenta, al igual que en libros anteriores de la *HN*, obras clásicas de la literatura científica española, como la *Agricultura* debida a Gabriel Alonso de Herrera (Alcalá de Henares, 1513, reimp. Madrid, 1970), además de las dos únicas traducciones castellanas de esta parte de la *HN* de Plinio anteriores a la nuestra, realizadas por Francisco Hernández (México UN-Madrid, 1998) y Jerónimo de Huerta (Madrid,

1629, ed. facs. 1982), así como la edición de Dioscórides, comentada en la misma época por Andrés Laguna *(Pedacio Dioscórides Anazarbeo*, Amberes, 1555, ed. facs. Madrid, 1968).

Las identificaciones de los términos botánicos se han realizado siguiendo a J. André, *Les noms de plantes dans la Rome Antique*, París, 1985, salvo advertencia, y, en las equivalencias castellanas nos hemos basado en el estudio ya clásico de P. Font Quer, *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado,* Barcelona, reimp. 2007.

Para las fuentes no conservadas de la obra de Plinio hemos recurrido a las ediciones de fragmentos y a la monografía tradicional e insustituible de H. Bardon, *La littérature latine inconnue*, París, reimp. 1982. También hemos utilizado los trabajos de G. Serbat, empezando por su *Introducción* a la *HN* en esta colección —Gredos, 1995—, así como la obra de V. Naas, *Le projet encyclopédique de Pline l'Ancien*, Roma, 2002, para referencias internas de la enciclopedia pliniana.

En las notas de *realia* hemos consultado la obra de Ch. Daremberg-E. Saglio, *Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines* (hoy disponible en versión digital www.dagr.univ-tlse2.fr), y los trabajos de K. D. White, especialmente *Farm equipment of the Roman World*, Cambridge, 1975 y *Roman Farming*, Londres, 1970. Actualizaciones de estas obras y otra bibliografía específica se encontrarán en las correspondientes notas.

LIBRO XII

(1-2) *Características de los árboles. Su aprecio*

1 Las características de todos los animales de los que se tiene noticia quedan así expuestas de manera general y particularizada. Falta hablar de los seres que, sin carecer propiamente de espíritu vital —supuesto que nada vive sin él[1]—, brotan de la tierra, o más bien se le arrancan[2], para que no se silencie ninguna obra de la naturaleza. Durante mucho tiempo los beneficios de la tierra pasaron inadvertidos, y árboles y bosques se concebían como el principal don conferido al hombre. De ellos obtenía lo primordial: el sustento[3]; con su hojarasca hacía más confortable

---

[1] Esta idea pliniana de que las plantas tienen *anima* —entendida como «espíritu vital»— está muy próxima a la de SÉNECA, *Epíst.* LVIII 10, cuando afirma que hay seres que la tienen sin ser animales, mientras que otros —las piedras— carecen de ella.

[2] La traducción «o más bien se le arrancan» descansa sobre el texto *aut inde eruta* que editaron H. Rackham, *Pliny the Elder, Natural History*, vol. IV, l. XII–XVI, Loeb, Londres, 1960, y A. Ernout, *Pline, L'Histoire naturelle, l. XII,* Les Belles Lettres, París, 1949, frente al de Mayhoff *(et i. e.)* y el de los mss. *(ut i. e.).* No obstante, discrepamos de la traducción de Ernout «et aussi des corps qu'on en extrait», que supone que Plinio citaría así el reino mineral.

[3] Plinio se vale de un tema recurrente: la sencillez idílica de la vida de los

su cueva, y de su corteza se procuraba vestimenta. En la ac-
2 tualidad todavía hay pueblos que viven así[4]. Por eso resulta cada vez más asombroso —teniendo en cuenta tales orígenes— que cortemos montañas en bloques de mármol[5], que acudamos por telas a los seres[6] y que andemos buscando la perla «única»[7] en las profundidades del mar Rojo, o la esmeralda en

primeros hombres; en XXIII 1 ss., vuelve sobre el hecho de que los árboles proporcionaron alimento al hombre, *cf.* LUCR., V 1412.

[4] Sobre las primeras moradas de los hombres, *cf.* VITR., II 1, 1 ss. Sobre los pueblos que todavía se vestían con cortezas de árboles, *cf.* SÉN., *Epíst.* XC 17.

[5] Plinio denuncia el uso del mármol como objeto de lujo, pero su crítica más acerba la hace porque su extracción supone una agresión a la naturaleza (*cf.* PLIN., XXXVI 1).

[6] Este pueblo oriental ha sido mencionado por PLINIO en VI 54 (*cf.* nota 190 en la trad. de M.ª L. Arribas, n.º 250 de esta colección). El conocimiento que el mundo grecorromano tuvo del Extremo Oriente fue muy limitado; por eso, determinar quiénes eran realmente los seres no es tarea fácil. Su nombre podría venir de la palabra china *si* «seda», que llegó a Europa como *ser*, a través de los griegos (*cf.* A. Masó, «La seda que llegó de Oriente», *Mun. Cient.* 247 [2003], 22 ss.). Hay acuerdo en que, con unos límites imprecisos para los romanos, el país de los *seres* podría ser China, hasta donde acudían las caravanas en busca de sederías recorriendo la llamada «ruta de la seda», que partía de la ciudad de Changán y llegaba hasta Babilonia, prolongándose desde allí hasta los puertos del Mediterráneo. También hay quien identifica a estas gentes enigmáticas con los tocarios (*cf.* J. D. Berger, «Les Sères sont les soi-disant Tokhariens, c'est-à-dire les authentiques Ar i-ku i», *Dial. Hist. Anc.* 24.1 [1998], 7-40). Y la cuestión se vuelve aún más oscura si se considera que PAUSANIAS, VI 26, 6 ss., sitúa en una isla del mar Rojo a unas gentes llamadas *seres* que también obtendrían tejidos de la secreción de cierto gusano. El nombre antiguo pervive en palabras relacionadas con la seda, como «sericultura», o como el término «sirgo», procedente del griego tardío *sirikós* (por *serikós*) «tela de seda», del que a su vez derivan «sirguero» y «jilguero».

[7] Plinio dice *unionem ... quaeri*. Aunque nuestro autor podría usar genéricamente el término *unio* con el significado de «perla», en IX 112 ha explicado que el nombre le viene dado por su carácter único y excepcional, ya sea porque no se encuentran nunca dos iguales o debido a su gran tamaño (*cf.* PLIN., IX

las entrañas de la tierra. Con este propósito se idearon las perforaciones en las orejas, seguramente porque no bastaba con lucir adornos alrededor del cuello, sobre los cabellos y en las manos, si no se ensartaban también en el cuerpo[8]. Por todo lo dicho, es menester respetar un orden cronológico y tratar, antes de nada, de los árboles para dar una idea de los orígenes de nuestra cultura.

1 (2) Los árboles fueron templos de divinidades[9], y todavía 3
en la actualidad, a la antigua usanza, los sencillos campesinos le dedican a un dios el árbol que descuella. Y no adoramos con mayor fervor las resplandecientes estatuas de oro y marfil que los bosques sagrados[10], y en ellos, especialmente, su silencio. Hay especies arbóreas que gozan de permanente protección por estar consagradas a determinadas divinidades, como el ro-

---

121-123 y, en el n.º 308 de esta colección, las nn. de A. M.ª Moure a los pasajes citados; *cf.*, además, SÉN., *Benef.* VII 9; MARCIAL, VIII 81, 4). Si bien el *DRAE* recoge «unión» como vocablo en desuso con la acepción de «perla», en joyería designa actualmente la que tiene forma de pera.

[8] Se aprecia la fina ironía de Plinio respecto a la ostentación de la riqueza, al igual que en IX 117, a propósito de Lolia Paulina, la que fuera esposa de Calígula, que lucía perlas y esmeraldas cuyo valor ascendía a cuarenta millones de sestercios.

[9] Numerosas estatuas de Minerva, por poner un ejemplo, no eran más que trofeos que tenían por soporte un olivo, y ante los cuales se sacrificaba como ante un símbolo divino, según testimonia LUCANO, I 136. Sobre el culto de los árboles, resulta interesante todavía la consulta del orientalista A. DE Gubernatis, *La Mythologie des Plantes; ou, les Légendes du Règne Végétal*, vol. 1, París, 1878 (reimp. Nueva York, 1978), 272 ss. Del enorme arraigo que siempre tuvo este culto, da cuenta el hecho de que la Iglesia, después de haberlo combatido hasta bien entrada la Edad Media, terminó por asumirlo en su seno revistiéndolo de su liturgia.

[10] *Cf.* P. GRIMAL, *Les Jardins Romains*, París, 1969, 53 ss., que cita a CICERÓN, *Leyes* II 8, 19, para dar testimonio de estos bosques sagrados, cuyo culto tenía una fuerza extraordinaria (*cf.*, además, VIRG., *En.* VI 179 ss. y VIII 598 ss).

ble a Júpiter[11], el laurel a Apolo[12], el olivo a Minerva[13], el mirto a Venus[14] y el álamo a Hércules[15]. Y para mayor abundamiento, creemos que silvanos[16], faunos y una variedad de diosas[17], con sus potencias divinas, les han sido otorgados a los

---

[11] Los griegos ya asociaban el roble a Zeus y le atribuían un carácter profético. Sobre la consagración de este árbol a Júpiter entre los romanos, *cf.* VIRG., *G.* II 16 y 291; SERV., *G.* III 332. Traducimos convencionalmente por «roble» el término latino *aesculus (cf.* PLIN., XVI 5 ss.; TEOFR., *HP* III 16, 2-3), cuya identificación plantea serias dudas. Para André, *s. v.,* se trata del *Quercus farnetto* Ten.; su nombre vulgar es roble de Hungría, y es un árbol de gran porte común en la Italia meridional. La etimología popular relacionaba *aesculus* con *esca* «alimento» *(cf.* ISIDORO, *Et.* XVII 7, 28).

[12] El laurel *(Laurus nobilis* L.) era el árbol en que se habría transformado la joven Dafne, amada por Apolo, *cf.* OV., *Met.* I 452 ss.

[13] El olivo *(Olea europaea* L.) se asociaba a Minerva por ser el árbol con el que la diosa se había ganado las simpatías de los habitantes del Ática en su enfrentamiento con Neptuno, *cf.* PLIN., XVI 248; SERV., *G.* III 12.

[14] De acuerdo con SERVIO, *G.*, II 64, la relación del mirto *(Myrtus communis* L.) con Venus vendría dada porque la planta gusta de las zonas costeras, ya que esta diosa nació de las aguas del mar, o bien porque con mirto se remedian las dolencias femeninas.

[15] En la mitología, el álamo blanco *(Populus alba* L.) fue el resultado de la metamorfosis de la ninfa Leuce (gr. «la blanca»), a la que amó Hades. Al salir de los Infiernos, después de vencer al Can Cérbero, Hércules se hizo una corona del álamo blanco que había traído de los Campos Elíseos *(cf.* SERV., B. VII 61; ESTR., VIII 3, 14). PAUSANIAS, V 13, 3; 14, 2, cuenta que el álamo blanco habría sido traído desde Tesprocia a Grecia por Hércules, y recuerda que con él se coronaba a los vencedores en los juegos de Olimpia. Por su parte, VIRGILIO *(En.* VIII 276-277) afirma que Hércules se ciñó la cabeza con álamo en señal de triunfo tras dar muerte a Caco en la cueva del monte Aventino.

[16] Silvanos (de *silva* «bosque») y faunos se confunden debido a sus atributos comunes; de hecho, los griegos llamaban indistintamente «sátiros» a todas las deidades con patas de cabra. Unos y otros moraban en los bosques, cuya custodia tenían encomendada.

[17] A los anteriores se hallaban asociadas ciertas divinidades femeninas llamadas ninfas o silvanas; de éstas, las que habitaban en los montes se llamaban

bosques como por designio celeste. Posteriormente, los árbo- 4
les con sus jugos, más sabrosos que los cereales, proporciona-
ron deleite al hombre[18]. De ellos se obtiene el aceite de oliva,
que relaja los miembros, el vino, que restituye las fuerzas, y,
en definitiva, tantas delicias que se producen por el efecto na-
tural de las estaciones; y por más que para aderezar nuestras
mesas haya que habérselas con fieras y se nos antojen peces
alimentados con cadáveres de náufragos, a pesar de todo, la
fruta sigue siendo todavía nuestro postre[19]. Son incontables, 5
por otra parte, los servicios que prestan sin los que no se podría
vivir[20]. Gracias al árbol surcamos los mares y acercamos los
países. Gracias al árbol construimos nuestras viviendas. Del
árbol se tallaron también las imágenes de las deidades[21] cuan-
do aún era inconcebible poner precio al cadáver de las bes-
tias[22], y que se contemplase —una vez que salió del ámbito de
los dioses el derecho al lujo[23]— el mismo marfil en los rostros

---

oréades, las de los bosques, dríades, y las que nacían al mismo tiempo que los bosques, hamadríades (*cf.* SERV., *En.* I 500).

[18] *Cf.* S. Citroni-Marchetti, «*Iuvare mortalem.* L'ideale programmatico della *Naturalis Historia* di Plinio nei rapporti con il moralismo stoico-diatribico», *Atene e Roma* 27 (1982), 137, donde se pone de manifiesto el cuadro ideal del proceso de civilización que hace Plinio al comienzo de su libro XVI, cuyo espíritu encontramos también aquí.

[19] Los excesos gastronómicos son también condenados por PLINIO en VIII 170 y X 45. De la desmesura a que se podía llegar, dan buena muestra HORACIO, *Sát.* II 8, 27-28, JUVENAL (V) o PETRONIO (66-70).

[20] En este pasaje parece advertirse el eco de CICERÓN, *Nat.* II 151.

[21] En la Grecia arcaica se veneraban estatuas de madera llamadas *xóana* (*cf.* SERV., *En.* II 225; IV 56); es de suponer que en Roma sucediera algo semejante, como sugiere el *ligneus deus* de TIBULO, I 10, 20.

[22] Alusión irónica a los colmillos de elefante, *cf.* PLIN., VIII 31.

[23] Sin pertenecer a ninguna escuela filosófica concreta, Plinio se hace eco del moralismo que impregna la literatura del siglo I y condena el lujo haciendo un llamamiento a la sencillez; las consonancias con Séneca son muy frecuentes (*cf.* Citroni-Marchetti, *op. cit.*, 124 ss.). La austeridad de la primitiva sociedad

de las divinidades que en las patas de las mesas[24]. Cuentan que los habitantes de las Galias, constreñidos por los Alpes —barrera insuperable también entonces—, tuvieron como principal acicate para abalanzarse sobre Italia el hecho de que Helicón, un ciudadano galo de origen helvecio que había residido en Roma ejerciendo su oficio de forjador, de regreso a su patria se había llevado consigo higos y uvas pasas, y también garantías de obtener vino y aceite[25]. Concédaseles, pues, disculpa por haber intentado conseguir tales productos hasta con la guerra.

(3-5)
Los árboles exóticos. El plátano. Cuándo llegó por primera vez a Italia y de dónde

6 Pero ¿a quién no le sorprende —y con razón— que hayamos traído un árbol de tierra extraña nada más que por su sombra? El plátano[26] es el árbol en cuestión; llevado primeramente a través del mar Jonio hasta la isla de Diomedes[27] con el fin de proporcio-

---

romana relegaba el lujo al ámbito religioso, una parcela de lo público en definitiva *(cf.* Cic., *Mur.* 76: «El pueblo romano odia el lujo privado, pero gusta de la ostentación pública»). Plinio condena incluso la *luxuria* del Estado, porque constituye una incitación a la *luxuria* de los particulares. Sobre este aspecto, puede consultarse otro artículo de S. Citroni-Marchetti, «Forme della rappresentazione del costume nel moralismo romano», *Ann. Fac. Lett. Filos. Siena* 4 (1983), 41-114.

[24] *Cf.* Aten., *Deipn.* II 49a, que habla también de las *trápezai elephantópodes* «mesas con patas de marfil».

[25] Tito Livio, V 33, 2, atribuye a un etrusco llamado Arrunte la responsabilidad de haber llevado el vino a los galos, *cf.*, además, Plut., *Cam.* 15.

[26] *Platanus orientalis* L. *(cf.* Diosc., I 79). El nombre griego de este árbol, *plátanos*, se relaciona con el adjetivo *platýs* «ancho», en alusión evidente a las dimensiones de sus hojas, semejantes a una mano extendida. En español se llama precisamente «plátano de sombra».

[27] Es la actual isla de Santo Domingo, en el archipiélago de las Tremiti, situado en el mar Adriático, cerca de la costa de Apulia; fue mencionada por

nar sombra a su túmulo, de allí fue traído a Sicilia y estuvo
entre los primeros que le fueron regalados a Italia; y ha llega-
do ya hasta los morinos[28], arraigando incluso en un suelo tri-
butario, para que su nación pague impuestos hasta por la som-
bra. Dionisio el Viejo[29], el tirano de Sicilia, los hizo llevar a la 7
ciudad de Regio[30] como realce de su palacio, donde luego se
construyó un gimnasio. En mis fuentes figura escrito que el
plátano no logró desarrollar toda su frondosidad y, además,
que creció en otros lugares de Italia y, particularmente, en
Hispania[31].

PLINIO en III 151 como isla Diomedia. En ella estaría sepultado el héroe Diomedes, como también testimonia PAULO DIÁCONO, *s. v. Diomedia insula*, Müller.

[28] Pueblo mencionado por CÉSAR, *GG* II 4, 9; III 9, 10, etc. y VIRGILIO, *En.* VIII 727. Plinio también se ha referido ya a ellos en varias ocasiones (así en IV 102). Habitaban un territorio boscoso situado a lo largo del actual estrecho de Calais.

[29] Monarca tan famoso por su crueldad como por ser admirador del filósofo Platón; vivió entre el 430 y el 367 a. C. A imitación de los reyes persas, había adornado su palacio con un *parádeisos*, al que hizo llevar plátanos. En época romana estos árboles subsistían en el gimnasio al que alude Plinio, *cf.* GRIMAL, *op. cit.*, 77 ss.

[30] Regio (act. Reggio di Calabria) era una antigua colonia griega de la Italia meridional, situada junto al estrecho de Mesina, frente a Sicilia, *cf.* PLIN., III 73 y 86.

[31] Ernout, *comm. ad loc.*, a la vista de TEOFRASTO, *HP* IV 5, 6, advierte lo que podría ser una mala lectura del texto griego que Plinio tuvo en sus manos, pues éste entendió *Hispanía* «Hispania», allí donde Teofrasto había escrito *spanía* «escasez», para señalar que había pocos plátanos en otros lugares de Italia. Díaz-Regañón señala igualmente esta confusión pliniana en la introducción de su versión de la *Historia de las Plantas* de TEOFRASTO (n.º 112 de esta col., 39). No puede desdeñarse la posibilidad de que aquí se dé un temprano testimonio de que la aféresis *sp–* < *isp–* fuese un fenómeno fonético ya en vigor, lo que justificaría la confusión de Plinio.

(4) *Sus características*

8 Esto último sucedió por la época del saqueo de Roma[32]. Con posterioridad, hasta tal punto ha crecido su estima que se los sustenta regándolos con vino puro[33]. Ha podido comprobarse que tal procedimiento es muy beneficioso para las raíces; así es que hemos enseñado a beber vino incluso a los árboles.

(5) *Prodigios relacionados con ellos. Los* cameplátanos

9 Los plátanos ganaron celebridad por vez primera en el paseo de la Academia de Atenas[34], por uno cuya raíz —de treinta y tres codos— era más grande que sus ramas[35]. Actualmente hay uno famoso en

---

32 Plinio alude al saqueo e incendio de Roma llevado a cabo por los galos en el 390 a. C.

33 MACROBIO, III 13, 3, atribuye esta costumbre a Quinto Hortensio Hortalo, el orador rival de Cicerón. El mismo PLINIO, XVI 242, asigna idéntica excentricidad a un tal Pasieno Crispo, que además prodigaba al árbol sus efusiones amorosas. También HERÓDOTO, VII 31, cuenta que Jerjes se sintió tan seducido por un plátano que lo hizo adornar con collares y brazaletes. Nótese el sarcasmo de Plinio.

34 La Academia era un lugar de Atenas situado cerca de la colina de Colono, al noroeste del Dípilon, que se extendía a una y otra orilla del río Céfiso; su nombre le venía de su antiguo propietario, un tal Academo (*cf. Eschol. Plat. vet.*, 203a, 2, STEPH.). La zona se hizo famosa porque allí había un gimnasio en el que Platón estableció su institución de enseñanza. El paseo de la Academia estaba flanqueado por sepulcros de atenienses caídos en combate. *Cf.* PAUS., I 29.

35 Plinio aludirá nuevamente en XVI 127 a esta peculiaridad de las raíces citando a VIRGILIO (*cf. G.* II 291; *En.* IV 445-446). A su vez, TEOFRASTO, *HP* I 7, 1, justifica esta singularidad por la naturaleza del suelo y el alimento, si bien ubica el plátano en cuestión en el Liceo, la escuela creada en Atenas por Aristóteles (*cf.* VARR., *Agr.* I 37, 5). Los antiguos pensaban que la magnitud de las raíces y la altura del árbol eran proporcionales (*cf.* SERV., *En.* IV 445-446, y su eco en ISIDORO, *Et.* XVII 6, 14).

Licia[36], con el encanto añadido de una fuente de agua fría[37] y situado al borde de una vereda; tiene una profunda oquedad de ochenta y un pies a manera de habitáculo, está cuajado de espesura en su copa y se recubre con sus colosales ramas, tan grandes como árboles, cubriendo los campos con la inmensidad de su sombra; y para que a la apariencia de cueva no le falte detalle, un zócalo de piedra pómez cubierto de musgo reviste su interior[38]; es tan digno de admiración que Licinio Muciano[39], cónsul por tres veces y hasta hace poco gobernador de aquella provincia, consideró que debía transmitir a la posteridad que él había asistido a un banquete junto con dieciocho convidados en el interior del árbol, que les suministró con largueza lechos de su propia hojarasca, y que allí descansó a resguardo de cualquier viento, oyendo el sonido amortiguado de la lluvia por entre las hojas, sintiéndose más a gusto que si se viera rodeado de resplandecientes mármoles, abigarradas pinturas y dorados artesonados[40].

---

[36] La región de Licia se halla al suroeste de Asia Menor.

[37] *Cf.* LUCR., II 27, 31, que quizá no sea ajeno al cuadro aquí descrito.

[38] La apariencia de cueva del interior del árbol nos remite al ninfeo *(nymphaeum).* En los jardines romanos más ricos, el ninfeo más corriente consistía en una gruta artificial, en el centro de un bosque de plátanos, al borde de un arroyo *(cf.* SÉN., *Epíst.* LV 6). PLINIO trata en XXXVI 154 del uso que se hace de la piedra pómez para construir estas grutas. Para más detalles, *cf.* GRIMAL, *op. cit.*, 305 ss.

[39] Gayo Licinio Muciano es citado frecuentemente en la *HN (cf.* PLIN., IV 65; V 128; VII 36, etc.) a propósito de sucesos inverosímiles. Sobre su personalidad, *cf.* PLIN., II 230, nota 470 en la trad. de Moure, n.º 206 de esta colección). Muciano desempeñó sus tres consulados en los años 67, 70 y 72.

[40] Nuestro autor destaca la sencillez de este recinto contrastándolo con las manifestaciones de lujo arquitectónico. Sobre estas «pinturas», *cf.* PLIN., XXXV 17-23 y 116-117. Según PLINIO, XXXIII 57, la moda del recubrimiento dorado de los techos habría sido introducida durante la censura de Lucio Mumio (142 a.C.), que había sido cónsul en el 146 a.C. y tuvo tropas bajo su

10 Otra anécdota es la del emperador Gayo[41], que en la campiña de Velitras[42] se quedó maravillado con los entablados[43] puestos sobre un ejemplar y con los bancos que se extendían a todo lo largo, sobre las vigas dispuestas encima de sus ramas, tras haber tomado parte en un banquete allí en lo alto —aunque él precisamente formaba parte de la sombra[44]—, en un triclinio que dio cabida a quince comensales con su correspondiente servidumbre, y al que el susodicho llamó «el nido».

11 Hay en Gortina[45], en la isla de Creta, a la vera de un manantial[46], un plátano singular, famoso por los testimonios de

---

mando en la Guerra Acaica, durante la cual obtuvo una victoria que le valió el sobrenombre de Acaico (*cf.* Plin., XXXIV 36). El citado Mumio hizo gala de una gran modestia de costumbres, y en lugar de aprovecharse del botín de guerra, empleó parte de él en la decoración de edificios públicos y privados (*cf.* Vel. Patérculo, I 12, 1; I 13, 2-4; Front., *Estrat.* III 15).

[41] Gayo César, más conocido como Calígula, fue emperador del 37 al 41.

[42] Ciudad del Lacio (actual Velletri), citada por Plinio en III 64. Era la patria de la *gens Octavia* y el lugar de nacimiento de Augusto, cuya familia tenía allí una finca (*cf.* Suetonio, II 1, 1; II 6, 1).

[43] De acuerdo con Columela (V 6,15 y 7, 1-3; *cf.* Serv., *G.* II 361), *tabulata* son las ramas de un árbol que se extienden horizontalmente, como atestigua también Plinio en XIV 12. Pero, por otra parte, y según Columela, VIII 33, *tabulata* son las separaciones de los gallineros, lo que podría aclarar —por asociación de ideas— la broma del «nido» que inmediatamente después cuenta Plinio.

[44] Ernout, *comm. ad loc.*, advierte que el detalle acerca de que Calígula «formaba parte de la sombra» (*cum ipse pars esset umbrae*) encierra una alusión irónica a la prepotencia del emperador, que habría acudido sin haber sido invitado: *umbra*, como *skiá* en griego, designaba a un convidado no invitado a un banquete que se presentaba siguiendo a otro que sí lo había sido, como si fuera su sombra (*cf.* Hor., *Sát.* II 8, 22; *Epíst.* I 5, 28).

[45] Gortina, ciudad importante desde época minoica (*cf.* Hom., *Il.* II 646; *Od.* III 294), se encuentra en la llanura de Mesara, en el centro de la isla de Creta.

[46] Se trata del río Leteo (en gr. *Lēthaîos*, act. Malogniti), así llamado porque junto a él Harmonía habría olvidado a Cadmo (el nombre del río se relaciona con el gr. *lḗthē* «olvido»). *Cf.* Estr., XIV 1, 39; Solin., 17; Vib. Sec., *Ríos* 100, Gelsom.

ambas lenguas[47], ya que no pierde sus hojas en todo el año, y enseguida dio rienda suelta a la fabulación griega[48]: Júpiter habría yacido a su sombra con Europa[49], ¡como si no hubiera en Chipre ningún otro ejemplar de esta misma especie! El hecho es que los plátanos que con sus vástagos fueron plantados por primera vez en la misma Creta —¡cuán aficionada a lo insólito es la humana condición!— reprodujeron esa tara (supuesto que la ventaja más reconocida de este árbol no es otra que la de impedir el paso de los rayos del sol en verano y permitírselo en invierno). Desde Creta, en época del emperador 12
Claudio[50], un liberto de Marcelo Esernino[51] —un eunuco tesalio muy acaudalado, pero que por gozar de influencia se había agregado a los libertos del César[52]—, trasplantó a Italia esta especie, a las fincas suburbanas de su propiedad, de manera que podría considerársele merecidamente otro Dionisio. Y subsisten también en Italia las rarezas de tierras foráneas junto a aquellas, por supuesto, que ha concebido la propia Italia.

---

[47] Entiéndase las lenguas latina y griega.

[48] Plinio no desaprovecha la oportunidad de criticar la credulidad que atribuye a los griegos (*cf.* otras referencias peyorativas en PLIN., III 42 y 152).

[49] Europa, hija del rey Agenor y hermana de Cadmo, fue raptada por Zeus metamorfoseado en toro, quien la llevó hasta la isla de Creta. El episodio de la unión de Europa y Zeus bajo este árbol, con el privilegio que obtuvo de no perder más sus hojas, ya fue mencionado por TEOFRASTO, *HP* I 9, 5 (*cf.* VARR., *Agr.* I 7).

[50] Claudio fue emperador del 41 al 54.

[51] Marco Claudio Marcelo Esernino es citado como nieto de Asinio Polión por SUETONIO, II 43, 2; tuvo fama como orador (*cf.* SÉN. RÉT., *Controv.* IV *pref.*, 3).

[52] Para desconfianza de la nobleza, Claudio puso en tareas de cargo público a algunos libertos suyos de origen griego que adquirieron así gran poder, como Narciso, su secretario personal, Polibio, su bibliotecario, o Palante, su intendente. Se sabe que entre sus libertos Claudio concedió honores especiales a un eunuco llamado Posides (*cf.* SUET., V 28, 1; JUV., XIV 91), que podría ser el personaje citado en este pasaje.

2 (6)
Quién fue el primero que instituyó la poda en los arbolados

13 Los *cameplátanos*[53], en efecto, reciben tal nombre por su menguado tamaño, limitado artificialmente, porque hemos llegado a inventar hasta abortos de árboles. Por consiguiente, también en relación con esta especie se habrá aludido a la desdicha de los enanos[54]. En este caso, se logran por la forma de plantarlos y de podarlos. El primero que ideó los bosques artificiales fue Gayo Macio, del orden ecuestre, amigo del Divino Augusto, hace ya ochenta años[55].

3 (7)
El cidro. Cómo se planta

14 De origen extranjero son también los cerezos[56] y los alberchigueros[57], así como todos los árboles cuyos nombres son griegos o ajenos a nuestra lengua; ahora bien,

[53] Del gr. *chamaiplátanos* «plátano rastrero» o «enano»; se trata de una variedad del *Platanus orientalis* L. Plinio el Joven podría referirse a estos plátanos al mencionar unos *breviores platani* de su propiedad en *Cartas* V 6, 35. Sobre estas variedades enanas, *cf.* GRIMAL, *op. cit.*, 277.

[54] Plinio trató sobre el enanismo de los seres humanos en VII 75, y sobre el de las gallinas, en X 156, para volver al tema de una manera general en XI 260.

[55] Aceptando el 77 como año de publicación de la *HN*, la invención de estos «bosques artificiales» *(nemora tonsilia)* parece remontar al 4 a.C. Existió un Gayo Macio (con el sobrenombre de Calvena), conocido por César *(cf.* SUET., I 52) y Cicerón (éste lo menciona con frecuencia en su correspondencia; *cf.* CIC., *Át.* IX 11, 12, 15, etc.), pero el dato cronológico de Plinio, «hace ya ochenta años», si es que no es erróneo, lo haría excesivamente longevo; la opinión común es que nuestro autor alude a un hijo de dicho Macio o a un homónimo. Sin embargo, pudo escribir esta parte del libro XII mucho antes del año 77, y el dato de los «ochenta años» no debió de ser corregido en el momento de la publicación; tal es la opinión de GRIMAL, *op. cit.*, 426-427, que concluye que la fecha debe de rondar el año 20 a.C.

[56] El cerezo *(Prunus cerasus* L.) habría sido introducido en Roma por Luculo, que lo habría traído, según PLINIO, XV 102, del Ponto en el 73 a.C. SERVIO, *G.* II 18, afirma que en Italia ya existía con anterioridad una variedad silvestre de cereza, el *cornum*, es decir, el fruto del cornejo o cerezo silvestre *(Cornus mas* L.), del que se tratará en PLIN., XVI 105.

[57] Lo que Plinio llama *persica*, podría ser el alberchiguero *(Prunus persica*

los que han comenzado a tener la consideración de autóctonos serán mencionados al tratar de los frutales[58]. Ahora abordaremos los árboles exóticos comenzando por uno sumamente provechoso.

El manzano asirio[59], que algunos llaman medo, proporciona 15
remedio contra los venenos. Su hoja es como la del madroño[60], ribeteada de espinas. El fruto en sí, por lo demás, aunque no es comestible[61], destaca por su fragancia, lo mismo que sus hojas, ya que ésta se transmite a las ropas si se guarda entre ellas, y además evita los daños causados por los bichos[62]. El árbol en cuestión produce frutos en todas las estaciones[63], unos caen mientras otros
maduran, al tiempo que otros van apuntando. Hubo pueblos que, 16

Sieb. y Z.), una variedad de melocotonero. La etimología del término «albérchigo» es latina, pues viene de *persicum (sc. malum)*, pero con intermediación del ár. *albéršiq*. Es un árbol originario de China *(cf.* A. De Candolle, *Origine des plantes cultivées*, B. S. I, 43, París, 1886, 176 ss.). No obstante, en algunos sitios de España el nombre no se refiere al melocotón, sino al albaricoque.

[58] Plinio remite al libro XV.

[59] El «manzano asirio» o «medo», es el cidro *(Malus medica* Risso o *Citrus medica* L.), un árbol rutáceo cuyo fruto, la cidra, es semejante a un limón, aunque de mayor tamaño, redondo y de pulpa más ácida. El primero en mencionarlo es TEOFRASTO, en *HP* IV 4, 2. Según De Candolle, *op. cit.*, 139 ss., la especie, originaria de las regiones cálidas y bajas del Himalaya, debió de comenzar a cultivarse en Italia entre los siglos III y IV, y en el siglo V ya debía de ser un cultivo aclimatado *(cf.* PAL., *Agr.* IV 10). Sobre sus virtudes tratará PLINIO en XXIII 105 *(cf.* VIRG., *G.* II 126 ss.; DIOSC., I 115; ATEN., *Deipn.* III 83). El territorio originario de Asiria se encontraba en torno al curso medio del río Tigris *(cf.* PLIN., V 66; VI 41), adyacente a la región de Media, situada, a su vez, entre los montes Zagros y el mar Caspio *(cf.* PLIN., VI 42-43 y 114).

[60] Las hojas del madroño (*Arbutus unedo* L.) están finamente dentadas.

[61] Por su desagradable sabor, según dice PLINIO en XV 110.

[62] La misma noticia es transmitida por TEOFRASTO, *HP* IV 4, 2 y MACROBIO, III 9, 4.

[63] *Cf.* PLIN., XVI 107.

debido a su eficacia como remedio, intentaron trasplantarlo a su tierra en macetas, facilitando la ventilación de las raíces mediante orificios; convendrá tener presente que ésta es la forma más adecuada de plantar para su transporte todas las especies que van a ser desplazadas a gran distancia, para no tener que decirlo cada vez. De todas formas, no quiso arraigar más que entre los medos y en Pérside[64]. Éste es el árbol cuyas semillas, según dijimos[65], los grandes señores partos hacían hervir en sus guisos para perfumar el aliento; ningún árbol más merece alabanza entre los medos.

4 (8-17)
Árboles de la India

17 De los árboles lanígeros de los seres ya hemos tratado al mencionar a su pueblo[66], lo mismo que de las dimensiones de los árboles de la India[67]. Entre los naturales de la India, Virgilio celebró uno en particular, el ébano[68], asegurando que no crecía en ninguna otra región. Heródoto[69] se inclinó por considerarlo de Etiopía, ha-

---

[64] Pérside se corresponde con la actual región de Fars o Farsistán, en Irán, situada en la costa del golfo Pérsico. *Cf.* PLIN., VI 111, n. 414, en la trad. de Arribas, n.º 250 de esta colección); AM. MARCELINO, XXIII 6, 14.

[65] *Cf.* PLIN., XI 178.

[66] Según PLINIO, VI 54, las hojas de estos «árboles lanígeros» producen una especie de lana blanca que los *seres* recogen con peines después de haberla rociado con agua; luego, es preciso dividir los hilos y tejerlos (*cf.* VIRG., *G.* II 121). TEOFRASTO, *HP* IV 7, 7, fuente probable de Plinio, llama a los algodoneros *tà déndra tà eriofóra*, que nuestro autor traduce por *arbores lanigerae*, en la idea de que la seda es una suerte de algodón. Los romanos desconocían que la seda era producida por un gusano y pensaban que se recogía de los árboles.

[67] *Cf.* PLIN., VII 21.

[68] *Cf.* VIRG., *G.* II 116-117. Sobre las especies de ébano, *cf.* § 20; en cuanto a su empleo, *cf.* DIOSC., I 98.

[69] El historiador Heródoto, conocido como Padre de la Historia (*cf.* CIC., *Leyes* I 5), nació en Halicarnaso, ciudad de Caria (en la costa suroeste de Asia

ciendo constar que cada tres años los etíopes ofrecían a los reyes de Pérside en concepto de tributo cien troncos de ébano, aparte de oro y marfil. No debemos pasar tampoco por alto el 18
detalle de que los etíopes, por esa razón, acostumbraban a aportar una veintena de enormes —pues así lo precisa[70]— colmillos de elefante; tan gran valoración tenía el marfil en el año 310 de Nuestra Ciudad[71]. Por entonces, efectivamente, el reputado autor de las *Historias*[72] participó en la fundación de Turios, en Italia; por eso, resulta más asombroso el hecho de que concedamos crédito al mismo autor cuando dice que no había conocido a nadie, ni en Asia ni en Grecia, que hubiera visto el río Po[73]. El 19
examen del mapa de Etiopía, presentado no hace mucho al em-

Menor), sobre el 484 a. C.; adquirió la ciudadanía ateniense en el 446 a. C. y estuvo en Turios, colonia de Atenas en el golfo de Tarento *(cf.* PLIN., III 97; VI 216), desde su fundación en el 444 a. C., circunstancia a la que Plinio alude en el siguiente párrafo.

[70] El texto deja traslucir la lectura de HERÓDOTO, III 97, 2-3, por parte de Plinio; el autor griego asegura que los etíopes «aportan conjuntamente dos quénices de oro sin refinar, doscientos bloques de ébano, cinco muchachos etíopes, y veinte grandes colmillos de elefante», aunque no se trataría exactamente de un tributo, sino de una ofrenda.

[71] Es decir, en el año 443 a. C.

[72] *Auctor ille historiarum.* Es una clara alusión a las *Historias* de Heródoto, cuyo contenido versa sobre la geografía, las costumbres y la historia de los pueblos del mundo antiguo a propósito de las Guerras Médicas y de sus causas. En esta obra se utiliza por primera vez la palabra *historia* (gr. *historía)* para aludir al conocimiento adquirido por medio de la investigación. El título de la obra y su división en nueve libros se debe a Aristarco de Samotracia (siglos III-II a. C.).

[73] Plinio trata de restar credibilidad a Heródoto frente a Virgilio a propósito del lugar de origen del ébano, arguyendo un supuesto dato erróneo del autor griego, pero al hacerlo es víctima de un equívoco, pues el Po era llamado también Erídano *(cf.* PLIN., III 117), el mismo nombre ostentado por otro río que, según HERÓDOTO, III 115, desemboca en el mar del Norte.

perador Nerón[74], según dijimos[75], ha puesto de manifiesto que a lo largo de los novecientos noventa y seis mil pasos[76] que hay desde Siene[77], confín del Imperio, hasta Méroe[78], es un árbol poco común y, exceptuando la de las palmeras, no se encuentra ninguna otra especie. Quizá por esta razón el ébano ocupó el tercer lugar en la importancia del tributo.

---

[74] Lucio Domicio Nerón, emperador del 54 al 68.

[75] *Cf.* PLIN., VI 181; SÉN., *Nat.* VI 8, 3 ss. Nerón debía de preparar una campaña sobre Etiopía, y para explorar el territorio envió un grupo de pretorianos, cuyo informe pondría de manifiesto que allí no había más que desierto. En relación con el «mapa de Etiopía» *(Aethiopiae forma)*, *cf.* R. K. SHERK, «Roman Geographical Exploration and Military Maps», *ANRW* 2.1 (1974), 534-564. La manera en que Plinio se expresa en pasajes análogos a éste *(cf.* PLIN., VI 141) sugiere que tal vez pudo disponer de informes militares oficiales. Si nuestro autor asegura que el mapa *(forma)* de Etiopía ha puesto de manifiesto *(docuit)* que en la región sólo hay palmeras, podría deberse a que el autor hubiera examinado un mapa «ilustrado».

[76] Esta distancia equivale a 1.472,5 km, y difiere de los 5.000 estadios que PLINIO da en II 184 para el mismo trecho, equivalentes a su vez a 924 km. Sin embargo, en este último caso, y suponiendo que Plinio se refiera a 5.000 estadios egipcios, equivalentes a 785 km, se aproximaría más a la distancia real, que es de 800 km.

[77] La ciudad de Siene (act. Asuán) está situada a orillas del Nilo, en el límite entre Egipto y Etiopía. En la Antigüedad fue tomada como punto de referencia para efectuar diversos cálculos, *cf.* PLIN., II 247; VI 182-184.

[78] La isla de Méroe (o ciudad, según HERÓDOTO, II 29) era la tierra que quedaba delimitada por los ríos Nilo y Atbara al sur de su confluencia, en Etiopía, *cf.* PLIN., VI 53.

(9)
Cuándo se vio en Roma por primera vez el ébano. Cuáles son sus variedades

En Roma, Pompeyo Magno[79] lo exhibió 20
durante la celebración de su triunfo sobre Mitridates[80]. Fabiano[81] asegura que no es inflamable; sin embargo, arde desprendiendo un grato olor. Lo hay de dos clases: el de mejor calidad, poco común, es arbóreo, de una madera[82] compacta y sin nudos, negra y lustrosa, incluso sin pulimento; el otro es arbustivo, como el codeso[83], y se encuentra diseminado por toda la India.

5 (10)
El espino índico

Hay allí también un espino que es pa- 21
recido[84], pero se distingue con sólo aplicar una lucerna, pues la llama prende inmediatamente.

A continuación, expondremos las especies que la victoria de Alejandro Magno permitió admirar cuando se descubrió aquella zona del mundo.

---

[79] Se trata de Gneo Pompeyo (106-48 a.C.), apodado el Magno por sus tropas tras vencer a los partidarios de Mario.

[80] Pompeyo fue elegido después de Luculo para continuar la guerra contra Mitridates VI Eupátor, rey del Ponto. Este rey era famoso por su crueldad y su odio hacia los romanos, pero también era una persona de gran talento y memoria, de quien se decía que hablaba veintidós lenguas. La guerra contra Mitridates concluyó en el año 65 a.C.; el rey huyó a Crimea, donde murió tres años después a manos de un hijo suyo. Pompeyo es también elogiado por PLINIO en VII 93 ss., donde lo compara con Alejandro y Baco.

[81] Flavio Papirio Fabiano, filósofo estoico y orador mencionado también por SÉNECA, *Epíst.* XL 12; *Brev.* X 1. Plinio dirá que es un experto naturalista en XXXVI 125.

[82] Las dos ebenáceas que distingue Plinio son *Dyospyros ebenum* Koenig y *Dyospyros melanoxylon* Roxb., respectivamente.

[83] Este árbol al que Plinio llama *cytisus*, podría ser el *Cytisus laburnum* L., llamado en español codeso de los Alpes, borne, y también ébano de Europa *(cf.* PLIN., XVI 186 y 204; TEOFR., *HP* I 6, 1; IV 4, 6).

[84] Planta espinosa indeterminada, *cf.* DIOSC., I 98.

(11) *La higuera índica*

23 Hay allí una higuera extraordinaria por su fruto, capaz de sembrarse continuamente por sí misma[85]. Se propaga con sus desmesuradas ramas, de las cuales las más bajas se van doblando hacia el suelo de tal manera que llegan a arraigar de un año para otro y a dotarse de una nueva progenie formando un círculo en torno a la madre con una suerte de jardinería paisajística[86]. En el interior de tal cercado, soportan el calor estival los pastores, pues queda sombreado y a la par resguardado por la barrera que constituye el árbol, un recinto porticado de noble aspec-
24 to, tanto si se contempla desde dentro, como desde lejos. Sus ramas más altas, formando una maraña boscosa, sobresalen del formidable tronco materno hacia las alturas, de forma que en su mayoría abarcan un círculo de sesenta pasos y con su sombra cubren dos estadios[87]. Sus anchas hojas tienen la figura de una pelta de amazona[88]; por tal razón, como tapan el fruto, le impiden desarrollarse. Dicho fruto es escaso y no excede el tamaño de una haba, pero, madurado por los rayos del sol a través de las hojas, adquiere un sabor extremadamente dulce y digno de esta maravilla de árbol. Se da especialmente en las proximidades del río Acesino[89].

---

[85] Esta «higuera» es la morácea *Ficus indica* Roxb., llamada higuera de Bengala o bayán *(cf.* Teofr., *HP* IV 4, 4; De Gubernatis, *op. cit.*, vol. 2, 20 ss.; Ch. Joret, *Les Plantes dans l'Antiquité et au Moyen Âge*, vol. 2, París, 1904, 292 ss.).

[86] Sobre la jardinería paisajística u ornamental *(opus topiarium)*, *cf.* Grimal, *op. cit.*, 89 ss. La primera mención de esta jardinería es de Cicerón *(Quint.* III 1, 5), que alude irónicamente a una moda recién importada. Según Plinio, XVI 140, se tomaban como modelo representaciones pictóricas de paisajes idealizados, como las del género inventado por cierto personaje llamado Ludio en época de Augusto, *cf.* Plin., XXXV 116-117.

[87] Aproximadamente 370 m.

[88] La pelta era una especie de escudo pequeño y ligero con forma de luna en cuarto.

[89] Se trata de un afluente del río Indo, identificable con el act. río Chenab, en la India, *cf.* Plin., VI 71.

6 (12-13)
Especies arbóreas índicas sin nombre conocido. Los árboles liníferos de la India. El árbol pala. *Su fruto, la* ariera

Mayor es otro árbol[90], y más extraordi- 25
nario aún por la exquisitez de su fruto, del cual se alimentan los sabios de la India[91]. Su hoja imita las alas de las aves[92], y tiene tres codos de largo por dos de ancho. De su corteza echa un fruto admirable por su delicioso sabor, y de un calibre tal que con uno solo hay para saciar a cuatro personas. El árbol se llama *pala*, y su fruto, *ariera*. Abunda en las tierras de los sidracos[93], límite de las expediciones de Alejandro[94]. Hay también otro ár-

---

[90] El árbol del pan *(Artocarpus integrifolia* L.), llamado también jaqueira. El fruto de esta artocarpácea está constituido, como el ananás, por un conjunto de hojas florales y de frutos que forman una masa carnosa, más o menos esférica, que contiene una sustancia farinácea comestible.

[91] Estos sabios son mencionados por PLINIO en VII 22 con el nombre de gimnosofistas *(gymnosophistae)*, denominación genérica que debía de corresponder a cualquier secta que practicara una vida contemplativa y ascética. Además, Plinio nombra a los *bragmanae* en VI 54, que deben de ser los brahmanes del hinduismo *(cf.* ESTR., XV 1, 59 ss.). Según JERÓNIMO, *Contra Jovin.* II 14, cierto babilonio, de nombre Bardesanes, distinguía dos sectas dentro de los gimnosofistas: los *brachmanas* y los *samaneos*.

[92] TEOFRASTO, *HP* IV 4, 6, habla de un árbol de hoja oblonga, como las plumas del avestruz, diferenciándolo del árbol del pan, del que también trata; todo hace pensar que Plinio mezcla datos relativos a dos árboles distintos, el segundo de los cuales —el que recibiría el nombre de *pala*— podría ser el bananero *(Musa sapientium* L.), una musácea, variedad del platanero (*Musa paradisiaca* L.). *Cf.* N. Gross., «De ariera fructu mirabili: PLIN., *Nat.* XII 24», *Vox Lat.* 33 (1997), 61-85.

[93] Plinio ha citado ya a los sidracos en VI 92 como un pueblo de la India central, *cf.* CURC., IX 4, 24.

[94] El límite de la expedición de Alejandro fue el río Hípasis (act. Bias), subafluente de la orilla izquierda del Indo. Al llegar allí, sus hombres se negaron a proseguir, y Alejandro se vió obligado a ceder, renunciando a su objetivo de alcanzar el Ganges y el océano Oriental, *cf.* CURC., IX 3.

bol parecido a éste, de fruto más dulce, pero no sienta bien a los intestinos[95]. Había ordenado Alejandro a sus tropas que nadie tocara este fruto.

26 (13) Los macédones[96] describieron especies arbóreas sin dar sus nombres en la mayoría de los casos. Hay también otro parecido en todo al terebinto[97], excepto por su fruto, que es parecido a las almendras —algo menor, si acaso—, pero de un sabor delicioso, particularmente en el territorio de los bactros[98]. Algunos han pensado que este árbol era una variedad de terebinto, en lugar de otra especie que se le asemeja. Pero el árbol del que confeccionan prendas como de lino[99] es parecido en las hojas al moral, si bien por el cáliz[100] de su fruto se parece a la rosa cani-

---

[95] Jerónimo de Huerta anota en un escolio a este pasaje: «es su fruta larga, torzida, no derecha y de gusto suaue, pero muerde el estomago, causa disenterias, como dize Theophras y assi creo ser los Tamarindos» —el pasaje aludido corresponde a TEOFR., *HP* IV 5—. El tamarindo *(Tamarindus indica* L.), con el que parece corresponderse efectivamente el árbol descrito por Plinio, es un árbol leguminoso cuyo fruto es de sabor agradable y se emplea como laxante.

[96] Nearco y Onesícrito, compañeros de expedición de Alejandro, constituyen con sus descripciones, recogidas por Plinio, Estrabón y Eliano, las primeras fuentes que hablan sobre las exóticas tierras de la India. Plinio cita expresamente a estos autores *(cf.* PLIN., VIII 44; VI 96, etc.), o los agrupa bajo la denominación de *Macedones*, como ocurre en este pasaje.

[97] Del terebinto *(Pistacia terebinthus* L.) se ocupará PLINIO en XIII 54. Este árbol «parecido en todo al terebinto» es el pistachero *(Pistacia vera* L.), una terebintácea cuyo fruto, dulce y oleaginoso, es comestible y se denomina pistacho o alfóncigo.

[98] Es decir, en Bactriana, región situada al norte del actual Afganistán, con capital en Bactra, *cf.* PLIN., VI 45 ss.

[99] Probable referencia a los algodoneros *(cf.* § 39).

[100] Plinio emplea la palabra *calix* para designar la bola oval —que él toma por el fruto— en que se transforma el capullo o yema floral del algodón, una vez abierta con la madurez.

na[101]. Lo plantan en terrenos llanos, y ni siquiera un paisaje de viñedos es más agradable.

7 (14)
Los pimenteros. Clases de pimienta. El bregma. *El jenjibre o* cimpíberi

El olivo de la India[102] no produce nada más que unos frutos como los del acebuche. Por doquier, sin embargo, se hallan los árboles que dan la pimienta[103], parecidos a nuestros enebros[104], aunque algunos han consignado que crecían exclusivamente en las laderas de solana del Cáucaso[105]. Sus semillas se diferencian de las del enebro por las cascarillas, del mismo tipo que las que observamos en los faséolos[106]. Dichas semillas, arrancadas antes de que se abran y secadas al sol, constituyen lo que se denomina pimienta larga[107]; si, por el contrario, se les permite que se abran 27

[101] Con el nombre genérico de *cynorrhodon* (del gr. *kýōn* «perro», y *rhódon* «rosa») se alude a los rosales silvestres *(cf.* PLIN., VIII 153; XXIX 94), como la llamada rosa canina *(Rosa canina* L.), cuyo nombre preferimos en la traducción de este pasaje para respetar la etimología. Según Plinio, la cápsula del algodón se parecería al fruto oval y rojizo de estos rosales, llamado escaramujo.

[102] *Cf.* TEOFR., *HP* IV 4, 11. Se trata de una especie de olivo *(Olea cuspidata* Wall).

[103] El pimentero *(Piper nigrum* L.) es una planta trepadora, no un árbol; los arbustos o árboles que lo soportaban confundieron a los autores que lo describen, de los que Plinio se hace eco.

[104] El enebro *(cf.* PLIN., XXIV 54) presenta dos variedades de diferente envergadura: el de mayor altura, llamado oxicedro o cada *(Juniperus oxycedrus* L.), y el enebro común *(Juniperus communis* L.), al que probablemente se refiera aquí Plinio.

[105] Sistema montañoso entre los mares Negro y Caspio.

[106] Los *phasioli* de Plinio no son nuestras judías comunes, que tienen origen americano; es difícil saber a qué clase de leguminosa se aplicaba el nombre de *phasiolus (/phaseolus).* Podría ser alguna especie de dólicos *(Vigna sinensis* Endl.).

[107] Seguramente la «pimienta larga» de Plinio es la pimienta verde, en granos no madurados. Con el nombre de «pimienta larga» *(piper longum),* otros

poco a poco, con la maduración sale la pimienta blanca[108], la cual, si finalmente se seca al sol, cambia de color[109] y se arruga.
28 Pero estas semillas, a la intemperie, también sufren un daño peculiar, se queman y se quedan secas y vanas, producto que llaman *bregma*[110], que en lengua india significa «muerto». Esta pimienta, la más picante y liviana de todas, es de color pálido; la negra es más sabrosa, mientras que la blanca es más suave
29 que las otras dos. La raíz de este árbol no es, como algunos han conjeturado, el llamado *cingíberi*[111] —otros dicen *cimpíberi*—, por parecido que sea su sabor. Éste, en realidad, se produce en fincas de Arabia[112] y Troglodítica; es una mata de raíz blanca y en poco tiempo se pudre, a pesar de su intensa acritud. Su pre-

autores (*cf.* Escribonio Larg., 120; Celso, II 31) hacen referencia a una variedad distinta de pimienta, la que produce el pimentero asiático (*Piper officinarum* DC), en lugar de a la pimienta común (*Piper nigrum* L.), recogida antes de la dehiscencia (que, por oposición, es el *piper rotundum*; por ejemplo en Celso, III 21, 2).

[108] La pimienta blanca es la pimienta común sin su cascarilla, pero nótese que para Plinio es, además, la que no ha sufrido maduración completa al sol. *Cf.* la n. siguiente.

[109] La pimienta negra es la pimienta común que conserva su cascarilla, y que al secarse toma un tono pardo o negruzco, contra la creencia de Plinio, para quien se trataría de la misma pimienta blanca, sin su cascarilla y dejada secar al sol.

[110] La misma palabra está documentada en Diosc., II 159 con el mismo significado que aquí, si bien falta la referencia a su origen indio. Podría guardar relación con la raíz indoeuropea **bhreg-* «romper» (*cf.* lat. *fragilis* «frágil», «quebradizo»).

[111] Los términos que emplea Plinio aquí son *zingiberi*, y a continuación su doblete *zimpiberi*. Se trata del jengibre (*Zingiber officinalis* Rosc.), planta de la familia de las Cingiberáceas cuyo rizoma es muy aromático y se utiliza como especia. *Cf.* Diosc., II 160.

[112] Troglodítica es la región de África situada al sur de Etiopía, en la orilla del mar Rojo opuesta a Arabia, *cf.* Plin., VI 169; VIII 26.

cio, seis denarios la libra[113]. La pimienta larga se adultera con toda facilidad con mostaza de Alejandría[114]. Se compra a quince denarios la libra, la blanca a siete y la negra a cuatro. Que su 30
empleo haya sido tan bien acogido es asombroso[115]. Cierto es que en el caso de algunos condimentos su grato sabor resultaba irresistible; en otros, atraía su aspecto; pero la pimienta no tiene ni el atractivo del árbol ni el de la baya. ¡Que guste sólo por su acritud y que haya que ir a buscarla a la India...! ¿Quién tuvo el capricho de probarla por primera vez como aderezo de sus alimentos? ¿A quién no le bastaba el hambre para excitar su apetito? Ambas especies[116] son silvestres en sus respectivos países de origen y, sin embargo, se compran al peso, a precio de oro o plata.

Un árbol que da pimienta[117] ya lo tiene también Italia, mayor que el mirto y no muy diferente. Su grano tiene la misma acritud que se le atribuye a la pimienta fresca[118]. Le falta aquella maduración del tueste y, por ende, la semejanza de las arrugas y el color. Se hace una adulteración con bayas de enebro, que

---

[113] Una libra romana equivalía aproximadamente a 325 g.

[114] *Sinapis alba* L. En XIX 170, entre las variedades de mostaza, se pondera la egipcia.

[115] Se inicia aquí una crítica hacia la pimienta como condimento de lujo. Es otro lugar común de la diatriba moralizante, *cf.* Cic., *Fin.* II 90; *Tusc.* V 90; Hor., *Serm.* II 2, 20-21.

[116] Expresión ambigua: ¿se refiere a la pimienta y el jengibre, o a la pimienta y la «mostaza de Alejandría»?

[117] Se trata de la pimienta silvestre *(Vitex agnus-castus* L.), un arbusto verbenáceo llamado también pimienta loca y sauzgatillo, *cf.* Plin., XIII 14, XVI 136 y 209.

[118] *Piper musteum* en el original. Traducimos por «fresca», aunque Plinio tal vez se refiere a la pimienta verde, que anteriormente *(cf.* § 26) ha llamado «pimienta larga». El adjetivo *musteus*, relacionado con *mustum* «vino nuevo» o «mosto», se encuentra con el significado de «fresco» o «reciente» también en XI 242, *cf.* Plin. Jov., VIII 21, 6.

de forma sorprendente absorben su mordacidad; en cuanto al peso, desde luego se adultera de muchas maneras.

(15)
El clavero.
El licio o pixacanto *de Quirón*

31 Hay, además, en la India un producto similar a los granos de la pimienta que se denomina *cariofilo*[119], de grano algo mayor y más quebradizo. Cuentan que este producto nace en un loto[120] de la India; se importa por su aroma. Un espino[121] produce también un sucedáneo de la pimienta con una singular acritud; es de hojas menudas y apretadas, como las de la alheña[122], ramas de tres codos, corteza pálida y raíz gruesa y leñosa del color del boj[123]; hirviendo la raíz en agua junto con su semilla, dentro de un recipiente de bronce, se obtiene un medicamento que se llama li-

---

[119] Del gr. *karyóphyllon*, a su vez de *karýon* «nuez» y *phýllon* «hoja». Se trata del clavo, la especia producida por el clavero *(Caryophyllus aromaticus* L.), un árbol mirtáceo tropical, cuyo nombre griego quizá alude a sus hojas ovales, lisas y coriáceas. Lo que se utiliza es el capullo seco de la flor, que tiene forma de clavo, y de ahí su nombre en español.

[120] Con el nombre genérico de «loto» se conocían plantas muy diferentes *(cf.* TEOFR., *HP* VII 15, 3). Curiosamente, «loto de la India» es el nombre común de una nelumbiácea *(Nelumbo nucifera* Gaertr.) que no tiene relación alguna con el clavero.

[121] El arbusto espinoso que Plinio describe a continuación no está bien identificado. André propone distintos tipos de *Rhamnus*, entre ellos el aladierno blanco (*Rh. lycioides* L.) y su subespecie, el aladierno negro *(Rh. oleoides* L.).

[122] Sobre la alheña *(Lawsonia inermis* L.) tratará PLINIO en el § 109. DIOSCÓRIDES, I 100, no afirma que las hojas de este arbusto espinoso se parezcan a las de la alheña, sino a las del boj, por lo apretadas que se presentan. Precisamente en la semejanza con el boj se basa el otro nombre griego de esta planta, *pyxákanthon*, traído a colación al final del párrafo.

[123] La madera de boj tiene un color amarillento, pero al tratar sobre la misma planta, DIOSCÓRIDES, *loc. cit.*, asegura que es amarilla su corteza, no su raíz. Acaso Plinio no haya leído bien su fuente.

cio[124]. Un espino tal crece también en el monte Pelio[125] y con él 32
se adultera el medicamento, lo mismo que con la raíz de asfódelo[126], la hiel de buey o el ajenjo[127], y hasta con el zumaque[128] o con el alpechín[129]. El más adecuado para la medicina, el espumoso. Los indios[130] exportan el licio en odres de piel de camello o de rinoceronte[131]. Al espino mismo en Grecia algunos lo llaman *pixacanto* de Quirón[132].

8 (16)
El mácir

También se trae de la India el *mácir*[133], 33
la corteza rojiza de una enorme raíz con el nombre de su propio árbol; cómo es éste no he logrado averiguarlo. La administración del cocimiento de

---

124 Del gr. *lýkion* «de Licia», así llamado por su origen, ya que, según Dioscórides *(loc. cit.)*, la planta que lo produce sería abundantísima en Capadocia y Licia, en Asia Menor *(cf.* Plin., XXV 67). Sobre la preparación de este producto, *cf.* Plin., XXIV 125.

125 El monte Pelio, o Pelión (act. Pilio), se halla en Grecia, al suroeste de Tesalia.

126 Plinio trata del asfódelo (género *Asphodelus* L.) en XXI 108 ss. y XXII 67 ss.

127 Sobre el ajenjo *(Artemisia Absinthium* L.), *cf.* Plin., XXVII 45.

128 El fruto del zumaque *(Rhus coriaria* L.) era empleado principalmente como curtiente *(cf.* Plin., XIII 55), pero también en medicina, *cf.* Plin., XXIV 91.

129 Líquido oscuro y fétido que escurre de las aceitunas amontonadas antes de exprimirlas. Plinio se refiere varias veces a este producto a lo largo de su obra *(cf.* especialmente Plin., XV 9, 13, 14, 33 y 34).

130 Según Dioscórides (I 100), el «licio de la India» se extrae de un arbusto llamado *lonchîtis* (que no tiene nada que ver con la *lonchitis* de Plinio en XXV 137 y XXVI 76). André afirma que este «licio» es el jugo extraído de las vainas de la *Acacia catechu* Willd., jugo que se llama catecú, cachú y cato.

131 El rinoceronte de la India *(Rhinoceros unicornis* L.) fue conocido por europeos —las tropas de Alejandro Magno— antes que el africano, *cf.* Curc., IX 1, 5.

132 Del gr. *Pyxákanthon* (de *pyxós* «boj» y *ákantha* «espina»). Quirón era el centauro, hábil cómo médico, que se prestó a morir para redimir a Prometeo.

133 Del gr. *mákir*. El *mácir* podría ser la corteza del holarreno *(Holarrhena antidysenterica* Wall.), empleada en medicina y llamada codagápala. *Cf.* Diosc., I 82.

dicha corteza con miel se considera muy eficaz en medicina para los disentéricos.

(17)
El azúcar

Azúcar[134] también lo produce Arabia, pero se cotiza más el de la India. Es una miel cogida de cañas, blanca como lo son las gomas, quebradiza al masticarla, del tamaño de una avellana como mucho[135], destinada exclusivamente a fines médicos.

(18)
Árboles de Ariana, de Gedrosia y de Hircania

34 Se llama ariano[136] un pueblo colindante con los indios que tiene un espino[137] apreciado por su secreción, parecido a la mirra[138], al que es difícil arrimarse por es-

---

[134] No podemos saber a ciencia cierta si lo que nosotros conocemos con este nombre, el producto obtenido de la caña de azúcar *(Saccharum officinarum* L.), es el mismo que describe Plinio *(cf.* Diosc., II 84, que habla de un producto exótico, cuyo origen desconoce). El nombre procede del árabe *sukkar*, a su vez del griego *sáccharon,* y en último término, del pali *sakkhara* «arena gruesa», «grava», que alude a las concreciones formadas en los entrenudos de algunas arundináceas. Para los antiguos era una especie de miel, recogida, según autores como Plinio, de ciertas cañas o, según otros, de las hojas de esas mismas cañas *(cf.* Sén., *Epíst.* LXXXIV 4), o bien de sus raíces, *cf.* Isid., *Et.* XVII 7, 58. El hecho de que Plinio señale que se usaba exclusivamente en medicina muestra que su empleo no era corriente; y no lo sería, de hecho, hasta la Edad Media.

[135] Plinio se refiere a las concreciones que formaría la supuesta «miel».

[136] La vastísima región de Ariana (situada al este de la India y separada de ésta por el río Indo) y la más reducida de Aria (al noroeste de la India y al norte de la región de Ariana), así como sus habitantes, arianos y arios respectivamente, se confundían a menudo, lo que parece ocurrirle aquí a Plinio, considerando que Teofrasto *(HP* IV 4, 12) afirma que una planta espinosa, como la que se menciona en este párrafo, se da en Aria.

[137] Esta planta podría ser el *Balsamodendron mukul* Stocks, burserácea de la que se beneficia una resina semejante a la mirra y que, efectivamente, tiene espinas. Para esta planta y para las que aparecen seguidamente sin indicación alguna de nombre, *cf.* Teofr., *op. cit.*, IV 4, 12 ss.

[138] Sobre la mirra, *cf.* §§ 36 ss. y § 51.

tar lleno de pinchos. Allí también hay un arbusto venenoso[139], ⟨cuyo tamaño no excede el⟩[140] del rábano, con la hoja como la del laurel, que atrae con su olor a los caballos, y que casi deja a Alejandro sin caballería nada más internarse. Este incidente se repitió en Gedrosia[141], de nuevo por culpa de una hoja como la del laurel[142]. También está documentado que allí hay un espino[143] cuya savia, si salpica sobre los ojos, provoca la ceguera a cualquier animal, así como una hierba[144] de aroma muy intenso, infestada de diminutas serpientes por cuya picadura sobrevendrá la muerte instantánea. Onesícrito[145] consigna que en los va-

---

[139] La identificación de esta planta, así como la de la siguiente, ambas con hojas como las del laurel, es problemática. Según Ch. Joret, *op. cit.*, 35, este arbusto sería la *Calotropis procera* (Ait.) R. Br., una asclepiadácea de la que se extraía un jugo muy tóxico (su sombra, incluso, se tenía por mortal). Teofrasto, *op. cit.*, IV 4, 2, probable fuente de Plinio, menciona esta planta, que Díaz-Regañón en su traducción del autor griego identifica en la nota con la asafétida *(Scorodosma foetidum* Bge.), si bien recoge también la propuesta de Sprengel, para quien sería la *Acacia catechu* Willd.

[140] Mayhoff conjetura antes de la palabra *raphani* («del rábano») la pérdida de alguna palabra, como *radice* («con raíz»), *caule* («con tallo»), *magnitudine* («del tamaño») u otra por el estilo; esta posibilidad resulta verosímil por comparación con el lugar paralelo de Teofrasto, *loc. cit.*, que alude igualmente a un arbusto venenoso del tamaño del rábano.

[141] La región de Gedrosia se corresponde con el actual Beluchistán. Se extiende por el sureste de Irán y el oeste de Paquistán. Alejandro la atravesó a su regreso de la India. *Cf.* Plin., VI 212; Am. Marcelino, XXIII 6, 73.

[142] Plinio describe aquí de forma escueta la misma especie de la que habla Teofrasto en *HP* IV 4, 13; el autor griego, refiriéndose a un árbol con hojas como las del laurel, asegura que consumidas por las caballerías les provocan la muerte inmediata en medio de convulsiones parecidas a las de los epilépticos; Díaz-Regañón, en su traducción del autor griego, la identifica con la apocinácea *Nerium odorum* Sol., congénere de nuestra adelfa o baladre *(Nerium oleander* L.).

[143] Sprengel *(ap.* Joret, *op. cit.*, 36) identificó esta planta con la *Euphorbia antiquorum* L., es una planta euforbiácea, como la lechetrezna o el ricino, y como tal, posee abundante látex, muy tóxico.

[144] Planta no identificada, mencionada también por Teofrasto, *loc. cit.*

[145] Onesícrito de Astipalea, discípulo de Diógenes, siguió a Alejandro has-

lles de Hircania[146] hay unos árboles parecidos a la higuera que se llaman *ocos*[147], de los que destila miel durante dos horas por las mañanas.

36 **9** (19) *Lo mismo de Bactriana. El bedelio, o también* broco, malaca *o* maldaco. *Los* escordastos. *A propósito de todos los perfumes y especias, se enumeran sus adulteraciones, pruebas y precios*

La región vecina es Bactriana[148], donde se da el bedelio[149] que más se cotiza. El árbol es negro, de las dimensiones del olivo, la hoja del roble y el fruto del cabrahígo. El bedelio tiene la naturaleza de la goma. Unos lo llaman *broco*, otros *malaca* y otros *maldaco** [150], pero el negro y aglomerado en forma de bolas se llama *hadrobolo** [151]. El bedelio, por otra parte, debe ser translú-

---

ta la India, y con él descendió el curso del Indo; ESTRABÓN (II 19), critica por inverosímiles sus relatos, así como los de su compañero Nearco, que son, sin duda, los macédones citados en § 25.

[146] La región de Hircania se halla al suroeste del mar Caspio, entre Margiana y Media, dentro de los límites del actual Irán.

[147] *Occhi*. Podrían ser árboles productores del maná, líquido azucarado que fluye de algunos vegetales *(cf.* ATEN., *Deip.* XI 102, 2, que habla de una «miel que cae del aire»). Dicha secreción se forma por la noche, espontáneamente o por la picadura de un insecto, y en épocas de calor se recoge por la mañana la exudación solidificada en forma de granos de gusto dulce. Para André se trata de algún astrágalo, género de plantas leguminosas productoras de gomas muy estimadas, como el *Alhazi maurorum* Medik.

[148] Bactriana, región de Asia central cuyo territorio está repartido actualmente entre Afganistán, Uzbekistán, y Tayikistán. *Cf.* PLIN., VI 92.

[149] *Bdellium*, del gr. *bdéllion*, relacionado con el hebreo *bdolach* y el asirio *budulhu* «perlas» *(cf.* W. F. Albright, «The location of the Garden of Eden», *Amer. Journ. Semit. Lang. Liter.*, 39.1 [1922], 21; P. Haupt, «Etymological and Critical Notes», *Amer. Journ. Phil.*, 47.4 [1926], 306). El término designa aquí tanto el árbol, la *Commiphora mukul* Eng., como la gomorresina que éste exuda *(cf.* JOSEFO, *Ant. Jud.* III 1, 6). Se menciona en la Biblia *(cf. Gén.* II 12; *Núm.* XI 7). Era utilizado como perfume *(cf.* DIOSC., I 67; ISIDORO, *Et.* XVII 8, 6).

* Véase pág. sig.

cido como la cera, aromático y, al desmenuzarlo, pringoso y de sabor amargo sin llegar a ser ácido. Durante los sacrificios, si se rocía con vino, su aroma se intensifica. Se cultiva tanto en Arabia y la India como en Media y Babilonia. Algunos llaman *perático*[152]
al importado de Media. Este último es más quebradizo y también 37
más costroso y amargo, en tanto que el de la India es más húmedo y viscoso. Éste se adultera con almendras, y las demás variedades de bedelio, con corteza de *escordasto*[153] —así se llama un árbol con una goma análoga—; pero las imitaciones se descubren —y con haberlo dicho una vez valga para todos los perfumes— por el olor, el color, el peso, el sabor y la combustión. El de Bactriana tiene un brillo mortecino y multitud de escamas blancas, aparte de un peso característico, que no debe ser ni mayor ni menor. El auténtico tiene un precio de tres denarios la libra.

(20)
Árboles de Pérside. Árboles de las islas del golfo Pérsico[154]

Pérside limita con los pueblos ante- 38
riormente citados. Debido a que el mar Rojo, que en aquella zona llamamos Pérsico[155], hace que la marea penetre muy lejos tierra adentro, la naturaleza de los árboles es fas-

---

[150] *Alii brochon appellant, alii malacham, alii maldacon. Cf.* Diosc., I 71: *bdéllion hoi dè máldakon, hoi dè blóchon kaloûsi.* Las etimologías de estos términos son desconocidas, pero podría tratarse de distintas formas corruptas a partir de una sola palabra semítica originaria.

[151] Del gr. *hadrós* «grueso» y *bôlos*, «terrón».

[152] Del gr. *peratikós* «que viene del otro lado».

[153] Árbol desconocido.

[154] Plinio parece seguir fielmente a Teofrasto, *HP* IV 7, 5, también en este pasaje.

[155] *Cf.* Plin., VI 107 ss. El *mare Rubrum* o *Erythraeum* no designaba exclusivamente el mar Rojo actual, sino que en un sentido lato se refería al océano Índico u *oceanus Australis,* es decir, al mar que baña la India y abraza la península arábiga con dos golfos, el *sinus Persicus*, que contiene el *mare Persicum* (act. golfo Pérsico), y el *sinus Arabicus* (act. mar Rojo).

cinante[156]. Efectivamente, corroídos por la sal, semejantes a restos arrojados y abandonados, aparecen en la playa seca con las raíces desnudas, abrazando como pulpos las estériles arenas. Esos mismos árboles, azotados por las olas cuando sube la marea, resisten impasibles; es más, con la pleamar llegan a quedar sumergidos por completo y, a juzgar por la evidencia de los hechos, parece ser que aquellos árboles se sustentan de las aguas salinas. Sus dimensiones son imponentes, su aspecto es parecido al del madroño, y su fruto, a las almendras por fuera, pero por dentro alberga unas semillas retorcidas.

10 (21)
El algodonero[157]

39 La isla de Tilos[158] se encuentra en ese mismo golfo[159], y está poblada de bosques por el lado que mira a Oriente, por donde precisamente sufre la inundación de la marea. Cada uno de sus árboles tiene el tamaño de una higuera; su flor es de un aroma indescriptible;

[156] Plinio va a describir a continuación los manglares, marismas tropicales formadas por esteros, y, entre ellos, islotes cubiertos de árboles que crecen en el agua salada *(cf.* PLIN., XIII 140-141; TEOFR., *HP* IV 7, 4 ss.). Rizoforáceas, Mirsináceas y Verbenáceas son las familias que pueblan los manglares, constituyendo agrupaciones de árboles que toleran altos niveles de salinidad y poseen muchas raíces, en parte adventicias, que quedan al descubierto con la bajamar. En este caso, Plinio está describiendo el mangle blanco *(Avicennia officinalis* L.), una verbenácea.

[157] *Cf.* TEOFR., *HP*, IV 7, 7.

[158] Isla situada en la costa occidental del golfo Pérsico, la actual Bahréin; era célebre por sus perlas *(cf.* PLIN., VI 148). Al final de este mismo parágrafo, Plinio cita una isla homónima, de menor extensión y situada cerca de ésta, aunque la distancia de diez mil pasos que da aquí difiere de la que ofrece en VI 148, que sería de doce mil.

[159] Se refiere al golfo Pérsico, citado en el párrafo anterior, aunque Plinio lo ha llamado «mar».

su fruto, parecido al altramuz, a causa de su aspereza es intocable para todos los animales[160]. En la parte más elevada de esta misma isla hay árboles lanígeros, pero de un tipo distinto del de los seres[161]. Dichos árboles tienen unas hojas que no se aprovechan[162], y que, si no fueran tan pequeñas, podrían pasar por las de las vides. Producen una especie de calabazas[163] del tamaño de un membrillo, que al abrirse por la maduración sueltan unos copos de borra, con los que confeccionan prendas de un paño muy apreciado. **11** Al árbol lo llaman *gosipino*[164]; 40
es todavía más prolífico en la otra Tilos —la más pequeña[165]—, que dista diez mil pasos.

---

[160] *Cf.* TEOFR., *HP* IV 7, 5. Para Joret, *op. cit.*, 38, este árbol sería la egícera *(Aegiceras majus* Gaernt), una mirsinácea.

[161] *Cf.* PLIN., VI 54 y, en el presente libro, el § 17.

[162] *Folia infecunda.* En el párrafo siguiente Plinio se refiere, por contra, a un arbusto alrededor del cual se forman *lanugines* «lanosidades», que sí se aprovechan.

[163] Plinio dice aquí *cucurbitas* «calabazas».

[164] *Cf.* TEOFR., *HP*, IV 4, 8; IV 7, 7. El *gossypinum* de Plinio es el algodonero en forma arbórea, *Gossypium arboreum* L., una malvácea que alcanza 5 o 6 m de altura. Su congénere arbustivo *(cf.* PLIN., XIX 14), el *G. herbaceum* L. es inferior a los 2 m. La cápsula del algodón es para nuestro autor una *cucurbita* «calabaza». Plinio, al referirse al lino en XIX 15, dice que los árabes lo obtienen de «calabazas que se crían en árboles», y probablemente lo está confundiendo con el algodonero.

[165] Con esta segunda isla de Tilos, que distingue de la anterior llamándola *minor*, Plinio se refiere a la cercana isla de Árados, la actual Arad, *cf.* PLIN., II 227 y VI 148. ESTRABÓN, XV 1, 4, dice que ambas islas son colonias fenicias, que reciben el nombre de sus respectivas metrópolis, Tiro y Árados, *cf.* PLIN., V 78.

(22)
El árbol cínade. *De qué árboles se obtienen paños en Oriente*

Juba[166] consigna que alrededor de un arbusto se forman lanosidades[167], y que los paños obtenidos de él aventajan a los de la India; añade, por otra parte, que el árbol de Arabia, gracias al cual confeccionan sus prendas, se llama *cínade*[168], de hoja parecida a la de la palmera. Así es como sus propios árboles visten a los indios. Pero en las dos Tilos, además, otro árbol[169] echa una flor con el aspecto de la violeta blanca[170], sólo que cuatro veces mayor y sin olor, lo cual es para extrañarse, tratándose de esa región.

41

(23)
En qué lugar a ningún árbol se le caen las hojas

Hay también otro árbol parecido, si bien más frondoso y con una flor rosa, que mantiene cerrada por la noche, comienza a abrir a la salida del sol y la ex-

---

[166] Sobre este rey, *cf.* PLUT., *Cés.* LV 51-58. Juba II, hijo del rey Juba I de Numidia, había sido llevado como rehén a Roma para el triunfo de César. Se hizo amigo de Octavio, que le devolvió su reino en el 25 a. C. Fue historiador, geógrafo, naturalista y gramático. Por indicación de Gayo César, *(cf.* notas del § 55) escribió una obra sobre Arabia y hay noticia de otra sobre Asia y Libia *(cf.* PLIN., VI 141; XXXII 10). Plinio le concede gran crédito porque sus noticias fueron tomadas personalmente *(cf.* K. Sallman, *Die Geographie des Älteren Plinius in ihrem Verhältnis zu Varro*, Berlín, 1971, 88.

[167] Sobre las plantas de las que se obtienen fibras afines al algodón, *cf.* Joret, *op. cit.*, 276 ss. La *Girardinia heterophylla* Wedd, una ortiga de hojas largas y cordiformes, erizadas de largos pelos, proporciona fibras de una gran finura. Este tipo de plantas de hojas tomentosas podría ilustrarnos sobre el hecho de que, a propósito de los algodoneros que ha citado en el parágrafo anterior, Plinio asegure que «sus hojas no se aprovechan».

[168] El *cínade* (lat. *cynas)* es posiblemente una bombacácea, quizá la *Bombax ceiba* L.

[169] *Cf.* TEOFR., *HP* IV 7, 8. Árbol de identificación incierta que para Díaz-Regañón, en la nota a su traducción del pasaje citado de Teofrasto, sería la *Tamarindus indica* L.

[170] Esta violeta es la *Galanthus nivalis* L.

pande a mediodía[171]. Los nativos afirman que la flor duerme. La isla en cuestión produce asimismo palmeras y olivos, además de vides y, junto con las demás clases de frutales, higueras. A ninguno de los árboles se le caen allí las hojas, y está irrigada por manantiales de aguas heladas[172], pero también recibe lluvias.

(24)
En qué reside el aprovechamiento de los árboles

Arabia, vecina de estas islas, reclama 42
una distinción precisa de sus especies, ya que su aprovechamiento puede residir en la raíz, el tallo, la corteza, el jugo, la resina, la madera, las ramas, la flor, la hoja o el fruto.

Los indios tienen una raíz y una hoja que alcanzan el máximo precio.

12 (25)
El costo

La raíz del costo[173] es de un sabor requemante y de un olor extraordinario; el arbusto, por lo demás, es inútil. En plena desembocadura del río Indo, en la isla de Pátala[174], se encuen-

---

[171] Árbol semejante a la convolvulácea dondiego de día, cuyas flores se cierran al ponerse el sol. Joret *(op. cit.*, 390) menciona varias plantas con esta peculiaridad, entre las que figura una convolvulácea leñosa, la *Argyreia bona nox* Sweet, de bellos corimbos de flores rosas, lilas o blancas muy olorosas y excepcionalmente grandes. Para Díaz-Regañón, *comm. ad loc.*, se trataría de un tamarindo.

[172] *Cf.* Plin., VI 28, donde a propósito de Árados, la menor de las islas Tilos, nuestro autor afirma, citando a Muciano, que existe una corriente bajo el fondo del mar que llega desde la isla hasta el continente, y que de ella se puede extraer agua dulce mediante un tubo.

[173] Planta compuesta que cuenta con dos variedades: el costo verdadero (propiamente la raíz de la *Saussurea Lappa* Clarke), empleado en medicina y llamado también caña agria; y el costo hortense *(Chrísantemum balsamita* L.), que en la Edad Media reemplazó al anterior. *Cf.* Diosc., I 16.

[174] Isla no bien identificada de la desembocadura del Indo, sobre la cual *cf.* Plin., VI 71.

tran dos variedades de costo: el negro y —el mejor— el blanquecino. Su precio por libra, cinco denarios y medio.

(26)
El nardo. Sus doce variedades

43 De la hoja de nardo[175] justo es dar más detalles, como materia indispensable que es en los perfumes. Se trata de un arbusto de raíz consistente y carnosa, pero corta, oscura y quebradiza, pese a su crasitud, con olor a moho, como la juncia[176], sabor áspero y hoja menuda y apretada. La parte superior se diversifica en espiguillas; por ello, siendo doble el atributo del nardo, celebran sus hojas y sus espigas[177]. Otra variedad de nardo que se cría a orillas del río Ganges es totalmente desdeñada —lleva el nombre de *ozeníti-*

[175] *Folium* en latín significa literalmente «hoja», pero así se conocía una planta indeterminada de hojas perfumadas de las que se extraía un perfume muy caro llamado *foliatum*, y que podría ser, según André, *s. v. folium*, el pachulí, con el que también se ha identificado el *malobatro (cf.* § 129), y que sería el *Pogostemon patchouli* Pell. A pesar de que otros autores los distinguen, esta planta se confundía ocasionalmente con el nardo; el propio Dioscórides (I 12) ya señalaba que algunos suponían que el *malobatro* era la hoja del nardo índico, engañados por la similitud de su aroma. Esto mismo es lo que parece ocurrirle aquí a Plinio, que habla de *folium nardi* (del gr. *nárdos*, voz de origen sánscrito) «la hoja de nardo», para referirse al *nardum Indicum*, la valerianácea que recibe los nombres de nardo verdadero e indio (*Nardostachys jatamansi* D. C.), de cuyo rizoma, acompañado de raicillas fibrosas y aromáticas, se obtenía un extracto muy cotizado empleado en perfumería y también en medicina, *cf.* Diosc., I 7.

[176] Se trata de una ciperácea, como la juncia redonda *(Cyperus rotundus* L.) o la juncia avellanada *(Cyperus esculentus* L.), esta última productora de las sabrosas chufas.

[177] Plinio alude indirectamente a una de las denominaciones del nardo: *spica nardi (cf.* Plin., XIII 18) «espiga de nardo» (calco semántico de su nombre griego, *nardóstachys)*, que pervive en español como espicanardo o espicanardi.

da— porque huele que apesta[178]. Se adultera con el falso nardo[179], una mata que prolifera en todas partes, de hoja más carnosa y ancha y de un color pálido tirando a blanco; igualmente, con su propia raíz bien mezclada con goma y litargirio[180] o antimonio[181] para hacer peso, y asimismo con juncia o corteza de juncia. El auténtico, sin lugar a dudas, se distingue por su ligereza, además de por su color rojo y su delicada fragancia, y porque, si bien al degustarlo produce una intensa sequedad de boca, es de sabor agradable. El precio de la espiga, cien denarios la libra. El coste de la hoja lo vienen determinando según el tamaño; *hadrosfero*[182] se llama el de las pastillas[183] de mayor grosor: a cuarenta denarios; el que es de hoja algo menor se denomina *mesosfero*[184]: se compra a sesenta denarios; el que más se cotiza es el *microsfero*[185], de hojas diminutas: su precio, setenta y cinco denarios. La virtud aromática la tienen todos,

44 (margin, line 1) · 45 (margin, line 12)

[178] Tal vez del gr. *ózaina* «pólipo fétido de la nariz», aunque creemos que no debe descartarse una falsa etimología a partir de Ozene, nombre antiguo de la actual Ujjain, ciudad de la cuenca del Ganges. Se trata de una variedad del mismo nardo índico, que, por su lugar de origen, recibe el nombre de *Gangîtis* en DIOSCÓRIDES, I 7.

[179] El falso nardo, o pseudonardo *(Lavandula spica* Cav.), es una labiada de flores moradas en espiga, llamada en español cantueso, azaya y también tomillo borriquero.

[180] La *spuma argenti* o *lithargyrium* es la escoria obtenida en la purificación de la plata, constituida principalmente por óxido de plomo. Sobre sus usos, *cf.* PLIN., XXXIII 105.

[181] Probablemente, con el nombre de *stibi* Plinio se refiera, antes que al metaloide llamado antimonio, más bien a la antimonita o estibina, un sesquisulfuro de antimonio que, reducido a polvo, se usaba desde muy antiguo en cosmética para embellecer las cejas y las pestañas.

[182] Del gr. *hadrós* «grueso» y *sphaîra* «bola», «píldora».

[183] Estas pastillas se llevaban encima para despedir buen olor *(cf.* HOR., *Sát.* I 2, 27).

[184] Del gr. *mésos* «intermedio».

[185] Del gr. *mikrós* «pequeño».

los frescos en mayor medida. El color del nardo, si envejece, es
46 mejor cuanto más oscuro. En nuestros dominios[186], le sigue en reputación el sirio[187], a continuación el gálico[188] y en tercer lugar el cretense[189], que algunos llaman *agrío* y otros *fu*, con la hoja del apio caballar[190], tallo de un codo, nudoso y de un color blanquecino tirando a púrpura, raíz oblicua y vellosa que, además, se asemeja a las patas de las aves. Se da en llamar «bácaris[191]» al nardo campestre, del que trataremos al referirnos a las

---

[186] Al referirse a «nuestros dominios» *(in nostro orbe)*, Plinio quiere significar los territorios bañados por el Mediterráneo.

[187] El «nardo sirio» es la valerianácea *Patrinia sabiosifolia* Fisch. DIOSCÓRIDES, I 7, 1, afirma que el nombre de «sirio» le viene porque el monte en el que crece está orientado hacia Siria.

[188] El nardo gálico, llamado también céltico *(cf.* PLIN., XIV 107; PAL., *Agr.* XI 14, 8), es la *Valeriana celtica* L. DIOSCÓRIDES, I 8, 1, asegura que en los Alpes de Liguria se conoce con el nombre de *saliunca.*

[189] El nardo cretense, llamado en gr. *ágrion* «silvestre», y *phoû* (de etimología desconocida; *cf.* DIOSC., I 11), es para André, la gran valeriana, o valeriana mayor *(Valeriana phu* L.). Por contra, Font Quer: 759, opina que «el *phu* de que nos habla Dioscórides en el capítulo 10 del libro I *(sic)*, y que Mattioli tomó por la valeriana común u oficinal de Italia, que es la misma de nuestro país, en realidad no corresponde a esta especie ni a la que dieron en llamar valeriana mayor, o sea, la *Valeriana phu* de Linné, sino a la que Sibthorp designó con el nombre de *Valeriana Dioscoridis*, propia del Ponto y de otros países de Asia Menor, como afirma Dioscórides mismo en su *Materia médica*».

[190] *Smyrnium olusatrum* L.

[191] *Baccaris (cf.* ANDRÉ, *s. v.).* Esta bácaris a la que alude Plinio, y que sería un «nardo campestre» *(nardum rusticum)*, nada tiene que ver con la planta coronaria aromática de VIRGILIO, *B.* IV 19; VII 27, que sería una inmortal *(Helichrysum sanguineum* Boiss.), sobre lo cual, *cf.* F. Manzanero, «*Baccare frontem cingite.* Eco de una práctica mágica en Virg., *Buc.* VII 27-28», *Cuad. Filol. Clás.* 9 (2000), 53-57. Plinio, pues, parece caer en un error —o al menos hacerse eco de él— que afectaba a los nombres de varias plantas cuyas hojas o raíces eran utilizadas en perfumería, y que se conocían genéricamente como «nardos» *(cf.* § 47 y PLIN., XXI 30; ESCR. LARG., 195; DIOSC., I 10-11; PS. DIOSC.,

flores[192]. Lo cierto es que todas estas variedades son plantas herbáceas, exceptuando el nardo índico. De ellas, el nardo gálico incluso se arranca con la raíz y se lava con vino; se pone a secar a la sombra y se envuelve por manojos en papiro[193], sin que difiera mucho del índico, siendo, no obstante, más ligero que el siríaco. Su precio, tres denarios. Tienen una sola prueba 47
de calidad: que las hojas, con estar secas, no estén quebradizas y quemadas. Junto al nardo gálico siempre nace una hierba que se llama «cabroncillo» —por la semejanza de su intenso olor[194]—, con la que se adultera a la perfección. Se diferencia

I 10), siendo la principal de esas plántas el ásaro, mencionado en el siguiente párrafo.

[192] *Cf.* PLIN., XXI 29-30 y 135. Este «nardo campestre» podría ser el mismo «nardo gálico» o «céltico», recién mencionado, a tenor de lo que Plinio expone en XXI 135: «Y como algunos, según hemos dicho, han dado en denominar "nardo campestre" *(nardum rusticum)* a la raíz de la bácaris, añadiremos también los remedios obtenidos del nardo gálico, aplazados hasta este libro en el de los árboles exóticos *(sc.* en el libro XII)». Discrepamos de André *(s. v. baccar* 2), que identifica el *nardum rusticum* aquí mencionado con el ásaro. Debe observarse que en XXI 30 Plinio reclama que se corrija el error de los que llaman *bácar* al ásaro, y puesto que se ocupa de esta última planta en el § 47, ¿por qué habría de decir que se la reserva para incluirla «entre las flores» —a saber, en el libro XXI—?

[193] Sobre el papiro (lat. *charta),* con el que se fabricaban hojas para escribir, *cf.* PLIN., XIII 68 ss. En XIII 76, Plinio alude al *emporético*, un papiro inservible para la escritura por su baja calidad que era utilizado por los comerciantes para envolver sus mercancías.

[194] El *hirculus*, diminutivo de *hircus* «macho cabrío», que traducimos por «cabroncillo» (como hace Andrés Laguna para traducir el *trágon* de DIOSC., I 8, 2), es alguna especie de valeriana, quizá la *Valeriana saxatilis* L. Los ácidos concentrados en las raíces de las valerianáceas producen un olor que, en palabras de FONT *(op. cit.*, 758), «recuerda el del sudor de pies». *Cf.* también DIOSC., IV 49 *(s. v. tragíon*, diminutivo de *trágos* «macho cabrío»); aunque Dioscórides afirma aquí que el *tragíon* sólo nace en Creta, el Ps. Dioscórides apostilla que algunos romanos llaman a esta planta *hírculum*.

en que carece de bohordo, también en que es de hoja menor y de raíz ni amarga ni aromática.

13 (27)
El ásaro

48 Las propiedades del nardo las posee igualmente el ásaro[195], que también algunos denominan precisamente «nardo silvestre»[196]. Tiene las hojas de la hiedra —algo más redondeadas y tiernas, si acaso—, la flor púrpura, la raíz del nardo gálico[197] y la semilla en forma de granuja, con un sabor cálido y vinoso; en las montañas umbrosas florece dos veces al año. El mejor se da en el Ponto[198], el que lo sigue en Frigia[199], y el tercero en el Ilírico[200].

---

[195] El ásaro *(Asarum europaeum* L.) es una planta aristoloquiácea, de rizoma rastrero, con hojas radicales carnosas y bohordo central con flores de color rojo oscuro. Sobre sus usos en medicina, *cf.* PLIN., XXI 134; DIOSC., I 10.

[196] Según DIOSCÓRIDES, *loc. cit.*, el ásaro era llamado por algunos *nárdos agría* «nardo silvestre». Por su parte, PLINIO, XXI 30, afirma que lo que los romanos llamaban *nardum rusticum* era *asarum* para los griegos (extremo testimoniado también por el Ps. DIOSCÓRIDES [I 10], que añade otros nombres romanos: *perpressa* y *bacchar).*

[197] En el texto de Plinio se lee *radice Gallici nardi.* Probablemente la supuesta semejanza de la raíz del nardo gálico con la del ásaro se base en un defecto del texto manejado por Plinio como fuente, según nos sugiere la lectura de DIOSCÓRIDES (I 10), quien afirma que las raíces del *ásaron* son *hómoiai agróstei* «semejantes a las de la grama». Plinio podría haber interpretado que las hojas del ásaro eran semejantes al *agresti (sc. nardo)*, es decir, al «nardo agreste», una denominación genérica perfectamente aplicable al nardo gálico. En relación con la confusión *agróstei / agresti*, puede cotejarse el DIOSCÓRIDES LAT. [I 8], donde, a propósito de las raíces del ásaro, se dice que son *similes agrestis id est gramen.*

[198] El Ponto era la región que se extendía a lo largo de la costa sur del mar Negro, o Ponto Euxino; *cf.* PLIN., VI 1 ss.

[199] Región de Asia Menor, sobre la cual *cf.* PLIN., V 145.

[200] La región del Ilírico, a comienzos de la época imperial, era para los romanos un territorio balcánico de límites no bien definidos que comprende

Se arranca cuando empieza a echar[201] hojas y se pone a secar al sol; en poco tiempo enmohece y se vuelve rancio. Descubierta recientemente, también en Tracia hay una hierba[202] cuyas hojas en nada se diferencian del nardo índico.

(28)
El amomo.
La amómide

La uva de amomo[203] se recolecta, 49
como algunos han supuesto, de una vid silvestre de la India[204], un arbusto tortuoso de un palmo de altura, y se arranca con la raíz; luego, como enseguida se vuelve quebradizo, se junta en manojos con cuidado. Se esti-

---

aproximadamente las actuales Croacia, Bosnia-Herzegovina, Montenegro y una parte de Albania *(cf.* PLIN., III 139). Extraña que Plinio no recoja, al tratar de sus lugares de origen, la referencia que se encuentra en DIOSCÓRIDES, I 10, 2, acerca de que el nardo se criaría también «en el territorio de los vestinos de Italia», o sea, en la región del Samnio *(cf.* PLIN., III 37), lo cual podría abrir varias posibilidades: o bien el texto del autor griego está interpolado o corrupto, o bien nuestro autor maneja aquí otra fuente alternativa.

201 Mayhoff propone leer ⟨a⟩*mittere* «perder», «dejar caer», pero creemos preferible mantener la lectura *mittere* «echar», de los mss.

202 Mientras que Plinio alude a las hojas, TEOFRASTO, *HP* IX 7, 4, habla de cierta raíz de Tracia que tiene un perfume parecido al del nardo índico, pero menos intenso (ya hemos aludido a la confusión de Plinio respecto al nardo índico, al que llama «hoja de nardo» en el § 42). Por otra parte, Díaz-Regañón, *comm. ad loc.*, propone la *Valeriana Dioscoridis* Hawk. (= *Valeriana phu* de Font Quer) para identificar la planta de Tracia en cuestión.

203 Gr. *ámōmon*; el nombre griego debe de proceder de alguna lengua oriental desconocida, lo mismo que sus parientes, el cinamomo y el cardamomo (no parece guardar relación con el gr. *ámōmos* «irreprochable»). Se trata del *Amomum cardamomum* L., cingiberácea de la India y de las islas de la Sonda, de la que los romanos no conocían más que las hojas y los frutos. Encontramos una descripción con ligeras diferencias en DIOSC., I 15 *(cf.*, además, TEOFR., *HP* IX 7, 2).

204 DIOSCÓRIDES *(loc. cit.)*, no obstante, señala como lugares de origen Armenia, Media y el Ponto.

ma sobremanera el que se asemeja a las hojas del granado, sin arrugas y de color rojo. Tiene la segunda categoría el pálido, el de color de hierba es inferior y el peor de todos es el blanco,
50 resultado que también se produce con la vejez. El precio de la uva es de sesenta denarios por libra, mientras que el del amomo molido es de cuarenta y ocho. Se cría también en la región de Armenia que se llama Otene[205], así como en Media y en el Ponto. Se adultera con hojas de granado y goma líquida, para que tome cohesión y forme una bola con aspecto de uva. Hay además una variedad que se llama *amómide*[206], con menos fibras y más compacta, y a la par menos fragante, de lo que se deduce que o bien se trata de otra especie, o bien se ha recogido sin madurar.

(29)
El cardamomo

51 Parecido a los anteriores, lo mismo en el nombre que en el arbusto, es el cardamomo[207], si bien su semilla es alargada. Se cosecha de igual modo en Arabia. Cuatro son sus variedades: una de intenso color verde y crasa, con picos, dura de moler —ésta es la que más se cotiza—; la siguiente, rojiza con cierto matiz blanquecino; una tercera, más menuda y oscura; la peor, sin embargo, es una con pintas y además fácil de triturar y de escaso olor, que debe ser similar al del *costo*[208] auténtico. El cardamomo crece tam-

---

[205] Sobre la región de Otene, en Armenia, *cf.* PLIN., VI 42.

[206] DIOSCÓRIDES, *loc. cit.*, dice de esta planta que servía para falsificar el amomo. Ernout, *comm. ad loc.*, propone que se trataría de la nueza blanca *(Bryonia dioica* L.), planta trepadora cuyo fruto es una baya tóxica de color rojo.

[207] Gr. *kardámōmon.* El cardamomo o grana del paraíso es el fruto de la *Elettaria cardamomum* White y Maton, otra cingiberácea; en la Antigüedad se empleaba como medicamento *(cf.* PLIN., XIII 15; 16; 18; XIV 107; XXVI 34; DIOSC., I 6 ss.).

[208] *Cf.* § 41.

bién en tierras de los medos. El precio del mejor, tres denarios por libra.

(30-32)
La región turífera

El cinamomo[209] seguiría como pariente 52
más cercano[210], si no conviniera dejar previamente constancia de las riquezas de Arabia y de las razones que le valieron los sobrenombres de Feliz y Bienaventurada[211].

Pues bien, los principales productos de Arabia son el incienso[212] y la mirra[213], esta última también compartida con los trogloditas[214]. **14** Incienso, aparte de en Arabia, no hay en ningún otro

209 Para el cinamomo *cf.* § 85.

210 Nótese la consonancia entre los nombres del cardamomo y el cinamomo, que justificaría la inmediata inserción de este último, cuyo tratamiento Plinio aplaza, no obstante, hasta el § 85.

211 Arabia Feliz, región situada en la franja meridional de la península Arábiga (act. Yemen), era una de las tres regiones en que se dividía ésta, junto con Arabia Pétrea, al norte, y Arabia Desierta, en la zona central. Sus riquezas constituían en Roma un auténtico mito *(cf.* PLIN., V 66). Los griegos llamaron a esta región *Eudaímōn Arabía (cf.* ESTR., II 1, 31), de donde viene la denominación latina de *Arabia Felix*. Hay quien hace derivar el nombre del actual Yemen (ár. Al-Yaman) de *al-yumn* «bendiciones», «prosperidad», lo que concordaría con la denominación griega, que sería traducción de la correspondiente palabra semítica; sin embargo, el griego *eudaímōn*, también podría explicarse a partir de una mala interpretación por parte de los griegos de la palabra semítica *yamin*, con el significado de «sur» *(cf.* Forcellini, *Lex. Onom.*, *s. v. Arabia)*.

212 El incienso (lat. *tus*, gr. *thýos)* es la goma producida por ciertas especies de *Boswellia*, en particular la *B. Carterii* Birdw. Se quemaba en los sacrificios y fue uno de los artículos más importantes del comercio con Oriente.

213 El árbol de la mirra es la *Commiphora myrra* Engl. TEOFRASTO, *HP* IX 4, parece constituir la fuente principal de Plinio en lo que respecta al incienso y a la mirra.

214 «Troglodita» (del gr. *trōglodýtēs*, a su vez de *trṓglē* «caverna», y *dýnō* «penetrar») es el término usado para designar genéricamente a los hombres de

53 lugar, y ni siquiera en toda ella. En la región central del país, poco más o menos, se encuentran los atramitas[215], una tribu de los sabeos[216], la capital de cuyo reino, Sábota[217], se halla sobre una montaña de gran altura, de la cual dista ocho jornadas la región turífera que controlan, llamada Sariba; los griegos afirman que este vocablo significa «secreto»[218]. Está orientada hacia donde sale el sol en verano[219]; por todas partes resulta intransita-

las cavernas, *cf.* SÉN., *Nat.* IV 2, 18. Plinio los sitúa en lugares distintos: al sur de Egipto (VI 169, XI 178), en el Cáucaso (IV 80) y en la India (VII 23). En este pasaje se refiere a los citados en primer lugar, poblaciones nubias situadas al este de Tebaida y al sur de Etiopía, en la costa del mar Rojo.

[215] *Cf.* TEOFR., *op. cit.*, IX 4, 2. Los atramitas poblaban la región de Adramita (act. Hadramaut) comprendida en Yemen del Sur; sobre ellos, *cf.* PLIN., VI 155.

[216] Los sabeos, un pueblo de Arabia Feliz, eran los exclusivos intermediarios del comercio con la India. ESTRABÓN (XVI 4, 19-21) describe su territorio y sus productos. Según PLINIO (VI 155), su capital era Marebata, que podría corresponderse con la actual Maarib, en Yemen. Plinio menciona una ciudad llamada Mariba en VI 157, que tal vez sea la misma Marebata de los sabeos *(cf.* ESTR., *loc. cit.*, que se refiere a la capital de estos sabeos con los nombres de *Mariaba* y *Marsiaba)*, en cuyo caso podría haber superpuesto información de dos fuentes distintas. La denominación de sabeos se hace extensiva tanto a los atramitas como a los mineos, citados más adelante.

[217] *Cf.* PLIN., VI 155; ESTR., XVI 4, 2. Sábota (tal vez la misma Sabata citada por PLINIO en VI 154) es un nombre que debe de relacionarse con el gentilicio de los sabeos y con el reino de Saba (este topónimo se encuentra en DIODORO SÍCULO [CXI 47, 4] y TEOFRASTO [*HP* IX 4, 2]), cuya reina es famosa en la tradición judeocristiana e islámica (con los nombres de Maqueda y Bilquis o Valquis). Según PLINIO *(loc. cit.)*, albergaba sesenta templos. Sus ruinas se han identificado en la actual Shabwa, en Yemen. *Cf.* J. F. BRETON, «Shabwa, capitale antique du Hadramawt», *Journ. As.* CCLXXV (1987), 13-34.

[218] No hay referencias en los textos griegos sobre este topónimo, seguramente semítico. Acaso esté relacionada con el árabe *šariba* «beber», o tal vez sea un cruce entre los nombres de las ciudades de Sábota y Mariba, anteriormente citadas.

[219] Debido a la inclinación del eje de rotación de la Tierra, el Sol sale exac-

ble debido a los riscos y, por su derecha, el mar es inaccesible debido a los escollos. Este suelo, según dicen, es de color rojo con cierto matiz lechoso. La longitud de los bosques alcanza 54
veinte *esquenos*[220] y su anchura, la mitad (el *esqueno* equivale, de acuerdo con la proporción de Eratóstenes[221], a cuarenta estadios, es decir, a cinco mil pasos; algunos han atribuido a cada *esqueno* una longitud de treinta y tres estadios). Se alzan altas colinas y se van escalonando hacia la llanura los árboles, que nacen espontáneamente. Que el terreno es arcilloso, con pocos manantiales, y además salobres, es opinión aceptada[222]. Se en- 55
cuentran cercanos también los mineos[223], otra tribu, por cuyo territorio se efectúa la exportación exclusivamente a través de una angosta senda; ellos iniciaron el comercio del incienso y a él siguen dedicándose de lleno; de ellos incluso toma nombre el llamado incienso mineo[224]. Si se los exceptúa, ningún otro de los pueblos árabes llega a ver el árbol del incienso, y entre ellos no todos; y dicen también que no pasan de tres mil las familias que se arrogan el derecho por transmisión hereditaria; se les llama

tamente por el Este sólo dos días al año, los días de los equinoccios. En el hemisferio norte, durante el verano el Sol se va desplazando hacia el norte.

220 El *schoenus* (del gr. *schoînos)* era una medida de longitud empleada por los persas, si bien Plinio, tanto aquí como en VI 124, certifica que su equivalencia puede variar de un autor a otro; así, para HERÓDOTO, II 6, que afirma que es una medida de origen egipcio, equivale a sesenta estadios.

221 Sobre Eratóstenes de Cirene, *cf.* PLIN., II 185, nota 295, en la trad. de Moure, n.º 206 de esta colección.

222 *Cf.* TEOFR., *HP* IX 4, 8.

223 Según PLINIO, VI 155 ss., los mineos se consideraban descendientes del rey Minos. Habitaban la franja de Arabia costera del mar Rojo, teniendo a los nabateos al norte y a los atramitas al sur y al este. Su capital, según ESTRABÓN (XV 4, 2), era Carna o Carnana, que probablemente se corresponde con la ciudad de Carno citada por PLINIO en VI 154.

224 La denominación se hace extensiva, además de al incienso, a un tipo de mirra en el § 69.

sagrados por tal circunstancia, y no se contaminan con el contacto de mujeres y de cadáveres[225] mientras están sangrando estos árboles o efectuando la recolección, y añaden que de este modo se acentúa el carácter religioso de la mercancía. Algunos cuentan que el incienso es propiedad comunal de estos pueblos en los bosques; otros, que se reparte por turnos anuales.

(31)
Los árboles que producen incienso

56 Tampoco se sabe con certeza cuál es el aspecto del árbol en cuestión. Hemos emprendido campañas en Arabia, y el ejército romano se ha internado por buena parte del país[226]. Incluso Gayo César[227], el hijo de Augusto, trató de buscar gloria allí y, a pesar de todo,

[225] De Gubernatis, *op. cit.*, vol. 2, 127, propuso leer aquí *feminarum puerorumque*, en vez de *feminarum funerumque*, que es lo que trae el texto de Plinio editado por Mayhoff, considerando que no estaría permitido a mujeres y niños acercarse al lugar donde se recogía el incienso, por considerárseles impuros; el efectismo de la aliteración y el hecho de que *funus* «funeral», sea un poetismo usado por «cadáver», supuestamente habría favorecido la lectura *funerumque*, que ha prevalecido.

[226] Elio Galo, miembro del orden ecuestre y gobernador de Egipto, fue el primer romano que se internó en Arabia Feliz al frente de un ejército (*cf.* Estr., XVI 4, 22 ss.; D. Cas., LIII 29, 3-8). La campaña resultó un fracaso y se abandonó en el 24 a.C.; no obstante, Galo destruyó varias ciudades, entre ellas Mariba, la capital de los sabeos. Este autor recogió por escrito interesantes observaciones, de las que Plinio se hace eco: fértiles campos de palmeras, bosques extensísimos, tierras de regadío... Todo ello contrasta con los desiertos que predominan en la zona actualmente.

[227] *Cf.* Plin., VI 141, notas 488 y 490, en la traducción de Arribas, n.° 250 de esta colección) Gayo era hijo natural de Agripa y nieto de Augusto, que lo adoptó comprándolo a su padre (*cf.* Suetonio, II 44). Augusto le confió un poder proconsular para solucionar los problemas con partos y armenios. Tenía en mente una gran expedición a Arabia, para la cual contaba con el rey Juba como geógrafo, amigo y consejero (*cf.* Plin., VI 141). Gayo llegó a Siria en el año 1 a.C. y murió en el 4 d.C., con sólo veintitrés años. Plinio, VI 160, afirma que «sólo vio de lejos Arabia».

ningún autor latino, al menos que yo sepa, ha dejado constancia del aspecto de este árbol. Las informaciones de los griegos no 57 coinciden[228]: unos han transmitido que la hoja es la de peral, sólo que menor y de color de hierba; otros, que es parecido al lentisco[229] por su hoja rojiza; hay quienes han declarado que era un terebinto, y eso es lo que le pareció al rey Antígono[230] a la vista de un arbusto que le fue presentado. El rey Juba[231], en los volúmenes que escribió para el hijo de Augusto, Gayo César, entusiasmado por la fama de Arabia, consigna que es de tronco retorcido y con las ramas del arce, sobre todo el del Ponto, que exuda resina a la manera del almendro y, además, que árboles semejantes se ven en Carmania[232], y que en Egipto también fueron plantados bajo los auspicios de los soberanos Ptolomeos[233].
Se sabe a ciencia cierta que su corteza es la del laurel; algunos 58 han asegurado que incluso su hoja es similar. Por cierto que un

[228] TEOFRASTO (*HP* IX 4, 2-3) también había leído informaciones dispares sobre el aspecto del árbol del incienso (hojas de peral, de lentisco, de laurel...), y se limitó a dar cuenta de ellas con un cierto escepticismo, lo mismo que Plinio.

[229] *Pistacia lentiscus* L.

[230] Podría tratarse de Antígono Monoftalmo, general de Alejandro Magno y uno de los Diádocos, que se autoproclamaría rey de Macedonia en el 306 a. C., junto con su hijo Demetrio Poliorcetes (ambos son citados en PLIN., VII 207; *cf.*, además, PLIN., XIII 73; XXXV 106). La anécdota debe fecharse hacia el año 312 a. C., en que Antígono se encontraba en Arabia tratando de conquistar el territorio nabateo, *cf.* DIOD., XIX 94-100.

[231] Sobre Juba, *cf.* PLIN., V 17, n. 57, traducción de E. del Barrio, n.º 250 de esta colección.

[232] Carmania, que en época de Plinio formaba parte del reino parto, está situada en la región meridional de la meseta de Irán, al norte del act. estrecho de Ormuz, *cf.* PLIN., VI 84, 95, 98, etc.

[233] La dinastía de los Ptolomeos reinó en Egipto desde el 305 a. C., a partir del macedónico Ptolomeo I Soter, que había sido general del ejército de Alejandro Magno. Sus descendientes, todos llamados Ptolomeos, reinaron hasta el 30 a. C., en que Egipto se convirtió en provincia romana.

árbol así[234] lo hubo en Sardes[235], pues también los reyes de Asia tuvieron interés en cultivarlo. Los emisarios[236] que a lo largo de mi vida han ido viniendo de Arabia han sumido toda la cuestión en una incertidumbre mayor —como para que sintamos curiosidad con razón—, porque traen ramitas de incienso por las cuales se puede pensar que la rama madre también brota de un tronco sin nudos.

(32)
Cuáles son las características del incienso y cuáles sus clases

59 El incienso solía recolectarse una vez al año, debido a que la venta era menor. Actualmente, la demanda exige una segunda recolección. La recolección primera y natural se efectúa por la Canícula[237], en pleno rigor estival, practicando incisiones allí donde la corteza muestre que está muy hinchada y, al quedar tirante, es más delgada. En ese punto se abre la entalladura, pero se deja que fluya; de ella va brotando una espuma pastosa. Esta espuma se endurece formando concreciones, que, allí donde la naturaleza

234 *Cf.* TEOFR., *HP* IX 4.

235 Sardes (act. Boz Dag) fue capital de Lidia, en Asia Menor. *Cf.* PLIN., V 110.

236 Plinio se refiere a estos emisarios en VI 140.

237 La Canícula (que significa «perrita» en latín) es, por otro nombre, la estrella Sirio, la más brillante de la constelación del Can Mayor (*cf.* PLIN., II 107, nota 145, en la traducción de Moure, n.º 206 de esta colección). La salida de Sirio en conjunción con la del Sol coincidía hace unos cinco mil años con el solsticio de verano —que en Egipto anunciaba la crecida del Nilo—, sobre el 21 de junio, pero la precesión de los equinoccios destruyó dicha coincidencia. En el siglo I d. C. ya había un desfase de treinta días entre el solsticio de verano y la salida de la Canícula (*cf.* COL., IX 14; XI 2). El período en que Sirio se alzaba en el horizonte al mismo tiempo que el Sol se cifraba en cuarenta días (*cf.* HIG., *Astr.* II 4). Actualmente Sirio asoma junto al Sol a finales de agosto, si bien el uso ha mantenido el nombre de canícula para el período central del verano en que el calor es máximo.

del lugar lo haga necesario, se recogen en una esterilla de palmera; en otras circunstancias, se hace en un espacio alisado alrededor. Es más puro el incienso recogido de la primera forma, mientras que el de la segunda es más pesado. El que queda adherido al árbol se desprende con una herramienta, por eso presenta restos de corteza. El bosque, dividido en parcelas fijas, 60
se mantiene salvaguardado por la confianza recíproca: nadie custodia los árboles sangrados, nadie roba a su vecino. En cambio, ¡por Hércules!, en Alejandría[238], donde se manipulan los inciensos, ninguna medida de seguridad basta para proteger eficazmente las instalaciones; los calzones de los operarios llevan una señal distintiva, se les ajusta una máscara a la cabeza, o una redecilla tupida, y se les hace salir desnudos: ¡hasta ese punto impone menos respeto entre nosotros el castigo que entre aquellas gentes sus bosques! En otoño se recoge la secreción del vera- 61
no; este incienso —el más puro— es blanco. La segunda recolección se hace en primavera, habiendo entallado la corteza en invierno con ese objetivo. Este incienso sale de color rojo y no tiene comparación con el anterior. El primer tipo se llama *carfiato*[239], el segundo *daciato*[240]. Existe también la creencia de que el incienso del pimpollo sería de un blanco más intenso, en

[238] Bajo control romano, en Alejandría se concentraba el incienso proveniente del noreste de África y de Arabia; allí se procesaba y clasificaba antes de su exportación a los mercados del Mediterráneo. Se ignora en qué estado llegaba, si lo hacía en forma compacta o en cristales sueltos, pero se sabe que en Alejandría parte de él era destilado en aceite, *cf.* J. Highet, *Frankincense, Oman's gift to the world*, Prestel, Lakewood, 2006, 53.

[239] *Carfiathum*. La denominación procede tal vez de una raíz semítica relacionable con el árabe *kharif* o el hebreo *kharaf* «otoño»; quizá haya que ver aquí un vocablo híbrido si la terminación *–thum*, se corresponde con el gr. *thýon* y el lat. *t(h)us* (nombres del incienso), y el sánscr. *dhūmáh* «humo» o «vapor»), procedentes de la raíz indoeuropea **dheu–* «subir» (dicho del humo o del vapor).

[240] *Dathiathum*. Podría relacionarse con el árabe *datha* «invierno».

tanto que el del árbol adulto sería más fragante; algunos opinan que también en las islas crece uno de mejor calidad[241]; Juba dice que en las islas no crece.

62 Al que pende del árbol, por la redondez de sus gotas, lo llamamos «macho», pese a que en otros casos difícilmente se puede hablar de «macho» si no existe la hembra[242]. Se trata de una concesión a su carácter religioso, para que no le sea aplicado un nombre del sexo contrario. Lo de «macho» algunos consideran que proviene de su aspecto de testículos. Pero el que goza de mayor estimación es el mamiforme, cuando una segunda gota llega a fundirse con la anterior, que permanecía adherida. He averiguado que era corriente que una sola de ellas llenara la mano[243], cuando la avidez de arrancarlas era menos vehemente
63 y se les permitía crecer sin prisas. Los griegos llaman a tal concreción *estagonia*[244] y *átomo*[245], y a la de menor tamaño, *orobia*[246]. A las migajas desprendidas a consecuencia del zarandeo las llamamos *manna*[247]. Todavía, sin embargo, se encuentran gotas que llegan a alcanzar la tercera parte de una mina, o, lo que es lo mismo, un peso de veintiocho denarios[248]. Mientras

[241] Plinio, VI 155, dice que los mineos controlan un golfo «lleno de islas productoras de perfumes». Teofrasto, *HP* IX 4, 10, habla de que el árbol del incienso, abundante en Arabia, es mejor en las islas próximas. Se trata de las islas del golfo Pérsico, sobre las cuales *cf.* §§ 37-40.

[242] *Cf.* Isid., *Et.* XVII 8, 2.

[243] La fuente probable es Teofrasto, *HP* IX 4, 10.

[244] Del gr. *stagonías*, a su vez de *stázō* «gotear».

[245] Del gr. *átomon* «íntegro», «no partido».

[246] Del gr. *orobías* «del tamaño de la arbeja» (gr. *órobos).*

[247] Del gr. *máma* «parte mínima», «menudo». Este término está documentado nuevamente en XXIX 119 *(turis manna una)*, con el significado de «grano» o «pequeña cantidad (de incienso)», equivalente, pues, a *mica* «miga» o «pizca» *(cf.* Plin., XXII 37, *mica salis* «una pizca de sal»). Sobre estas variedades de incienso, *cf.* Diosc., I 68.

[248] La mina egineta valía dos libras romanas, es decir, 327,453 g × 2 =

Alejandro Magno, siendo niño, desparramaba incienso sin moderación sobre los altares, su preceptor Leónides[249] lo recriminó diciéndole que hiciera las rogativas con semejante derroche de incienso cuando hubiera sometido a los pueblos que lo producían. Y él, no bien se hizo dueño de Arabia[250], le envió una nave repleta de incienso y lo exhortó a que rindiera culto a los dioses sin escatimarlo.

Una vez recolectado el incienso, se transporta mediante camellos hasta Sábota, a través de la única puerta abierta para este fin. Salirse del camino lo tienen castigado sus reyes con la pena capital. Allí, en nombre de un dios al que llaman Sabis[251], los 64

654,906 g (paridad asegurada por VITRUVIO, X 21, que hace uso de una antigua mina comercial equivalente a veinticuatro onzas, o sea, a dos libras); de manera que la tercera parte de una mina pesaría 218,302 g. El denario de plata, usado por los médicos, y equivalente, según PLINIO, XXI 185, a la dracma ática, valía en época de Nerón 1/84 de libra (si bien con posterioridad se reduciría la proporción a 1/96), o sea, 3,898 g; por tanto, los veintiocho denarios que da Plinio como supuestamente equivalentes a 1/3 de mina serían 109,151 g, que no son 1/3, sino exactamente 1/6 de la mina egineta. Aunque las medidas griegas fluctuaron según épocas y lugares, cabe suponer razonablemente que Plinio haya errado al ofrecer su equivalencia, dado que los veintiocho denarios en cuestión son precisamente 1/3 de libra.

[249] La anécdota se encuentra también en PLUTARCO *(Alej.* XXV 6-7; *Apot. R. Emp.* 179d). Leónides era pariente de Olimpíade, madre de Alejandro, y fue preceptor de éste en sus primeros años, *cf.* PLUT., *Alej.* V 7. Pese a que educó a Alejandro en los hábitos del autocontrol, no tuvo muy buena fama; QUINTILIANO, I 1, 19, afirma que hizo que su pupilo contrajera vicios que lo acompañaron toda su vida, *cf.* JER., *Epíst.* CVII 4. Cuenta PLUTARCO, *loc. cit.*, que Alejandro le envió a Leónides quinientos talentos de incienso y cien de mirra.

[250] En realidad, Alejandro no llegó a poner el pie en Arabia, aunque poco antes de morir pensaba en su conquista y tenía dispuesto que sus almirantes dirigieran una flota con el fin de encontrar una ruta por mar entre Egipto y el Éufrates, *cf.* CURC., IX 10, 3.

[251] Acerca de este dios llamado Sabis, el paralelismo con TEOFRASTO, *HP* IX 4, 5, hace pensar que se trata de una divinidad solar, probablemente la misma

sacerdotes se incautan del diezmo, calculado a bulto, no por el peso, y antes de eso su comercio no es legal. De ahí sufragan los gastos públicos, pues durante un determinado número de días, incluso de balde, el dios alimenta a sus huéspedes. La exportación no puede realizarse más que por mediación de los gebani-
65 tas[252]; por eso, también se paga tributo a su rey. Su capital, Tomna[253], dista de Gaza[254], ciudad de nuestra costa, en Judea, dos millones cuatrocientos treinta y siete mil quinientos pasos[255], que se reparten en sesenta y cinco jornadas de camello. Hay además unas cuo-tas fijas que se asignan a los sacerdotes y los escribanos reales. Pero, aparte de ellos, también los guardianes y los escoltas, igual que los porteros y los servidores, intervienen en el pi-
66 llaje. Y luego, por dondequiera que transcurra el viaje, en un sitio por el agua, en otro por el forraje o por los lugares de descanso[256]

---

a la que los etíopes llaman Asabino, identificada con Júpiter *(cf.* § 89), aunque pudiera igualmente estar relacionada con el dios egipcio Seb o Sebek-Ra, también de carácter solar. En todo caso, el nombre de Sabis parece guardar relación con el de la ciudad de Sábota o el del pueblo de los sabeos.

[252] Es otro pueblo del sur de la península Arábiga, ya mencionado por PLINIO, VI 153, y probablemente sea el mismo que el de los catabanes o catabanos citados en V 65 (si bien en VI 153 los distingue).

[253] ESTRABÓN, XVI 4, 2, nombra también a los gebanitas, y asegura que su capital era Tamna, siendo Tomna, a lo que parece, una simple variante gráfica. Se identifica con la act. ciudad de Qolan, en Yemen.

[254] Ciudad del sur de Palestina, a pocos kilómetros del Mediterráneo, con un importante puerto, *cf.* PLIN., V 65 y 68. La actual ciudad de Gaza mantiene la continuidad histórica.

[255] La distancia es exagerada, pues equivale a 3.605 km. Entre Gaza y el actual golfo de Adén discurría una importante ruta comercial, en línea recta y a lo largo de la costa del mar Rojo, atravesando Arabia y cubriendo una distancia de unos 2.500 kilómetros. En medio de dicha ruta se encontraría, sin duda, Tomna.

[256] En VI 102, Plinio se refiere a los lugares donde los camellos abrevaban durante el viaje, llamados *aquationes*, así como a los puntos jalonados en las rutas, donde las caravanas se detenían para descansar, por los que se contaban las etapas del viaje, *cf.* SUET., III 10.

y los múltiples portazgos[257], se va pagando, conque el importe hasta nuestra costa asciende a seiscientos ochenta y ocho denarios por camello, y encima se paga a los publicanos[258] de nuestro Imperio. Así que una libra del mejor incienso cuesta seis denarios; del de segunda categoría, cinco, y del de tercera, tres. Se adultera entre nosotros con una bolita de una resina blanca de gran parecido[259], pero se detecta con los procedimientos que ya se han dicho[260]. Se reconoce como bueno por la blancura, el calibre, la fragilidad y la brasa, en el hecho de que prenda inmediatamente y, además, en que no admita clavarle el diente, sino que, más bien, se desmenuce.

15 (33-35)
La mirra

Que la mirra crece en los mismos bosques, entremezclada con este árbol[261], lo han consignado unos cuantos autores, pero la mayoría opina que lo hace por separado[262]; como que se da en muchos lugares de Arabia, tal como se mostrará a propósito de sus variedades. Se importa también de las islas[263] una mirra que se cotiza, y los 67

257 Se trata de los *portoria*, impuestos pagados por el transporte de mercancías a través del Imperio cuando se pasaba por determinados sitios, como las entradas o salidas de una ciudad o de su territorio, de una provincia o país, y por los lugares de tránsito obligado, como los puentes.

258 Los publicanos eran los adjudicatarios del Estado para la ejecución de determinados trabajos, pero sobre todo para la recaudación de impuestos, *cf.* PLIN., XXXIII 23. Estas actividades fueron acaparadas por los caballeros, pues eran muy lucrativas; su avidez los hizo odiosos al pueblo, *cf.* LIV., XLV 8, 3.

259 *Cf.* DIOSC., I 68, quien precisa que se trata de la resina de pino.

260 *Cf.* § 36.

261 Se refiere al árbol del incienso, del que acaba de tratar. *Cf.* TEOFR., *HP* IX 4, 8.

262 *Cf.* TEOFR., *loc. cit.*; DIOSC., I 68.

263 Sobre estas islas, *cf.* §§ 37-40 y 60.

sabeos acuden a buscarla nada menos que al territorio de los trogloditas, atravesando el mar. También proviene de allí una variedad cultivada, preferible con mucho a la silvestre. Prospera con el rastrillo y el ablaqueo[264], crece más pujante con la raíz aireada.

(34)
Los árboles que la producen

68 El árbol[265] alcanza los cinco codos de altura, y no carece de espinas; es de tronco duro y retorcido, más grueso que el del incienso, y por la parte de la raíz incluso más que en el resto del árbol. Que la corteza es lisa y parecida a la del madroño lo han dicho algunos —y también que es basta y espinosa—, y que su hoja es la del olivo[266], pero más crespa y puntiaguda; para Juba es la del apio caballar. Algunos sostienen que el árbol es parecido al enebro, sólo que más basto y erizado de espinas, con la hoja más redondeada, pero con el sabor de la del enebro. Y no han faltado

---

[264] Labores propias de la viticultura, terreno mucho más familiar para Plinio. El *raster* o *rastrum* era un instrumento de hierro bidentado, que participaba de la horca y de la azada porque la parte de hierro iba perpendicular al mango; se utilizaba para cavar, voltear, desterronar, etc., operaciones todas destinadas a mullir la tierra y evitar que se apelmace, constriña las raíces e impida que se oxigenen. El ablaqueo consiste en cortar las raíces inútiles, haciendo un alcorque en torno al pie de la planta, que a la vez sirve para retener el agua en su cavidad, *cf.* PLIN., XVII 246; COL., IV 4, 2.

[265] Se advierte una cierta falta de claridad expositiva, que da cuenta de la confusión reinante en las fuentes que maneja nuestro autor, sin descartar que esté mezclando noticias referidas a la mirra y al incienso. Así por ejemplo, aunque Plinio dice que el árbol de la mirra mide cinco codos, TEOFRASTO, *HP* IX 4, 2, asegura que es el árbol del incienso el que alcanza esa altura.

[266] Ernout, *comm. ad loc.*, señala que Plinio ha leído erróneamente su fuente, pues TEOFRASTO *(op. cit.*, IX 4, 3) dice que la hoja del árbol de la mirra es «semejante a la del olmo» (gr. *pteléa)*, no que sea «semejante a la del olivo» (gr. *elaía*).

quienes divulgaban el embuste de que ambos productos salían del árbol del incienso[267].

(35)
Características y clases de mirra

69 Se sangran dos veces también los árboles de la mirra, y por la misma época[268], pero desde la raíz hasta las ramas que son más robustas. Antes de ser sangrados, sin embargo, exudan espontáneamente la llamada *estacte*[269], a la que ninguna otra mirra aventaja. Después de ésta va la cultivada; y en cuanto a la silvestre, igualmente es mejor la recogida en verano. No entregan a su dios porciones de la mirra, ya que también se produce entre otras gentes; no obstante, pagan al rey de los gebanitas una cuarta parte del total. Por lo demás, la que se compra al por mayor comúnmente, sin distinción de origen, la meten en sacos bien atiborrados y nuestros perfumistas la separan sin dificultad atendiendo a su fragancia y a su pastosidad.

70 **16** Variedades hay muchas[270]: la troglodítica es la primera entre las silvestres; la siguiente, la minea, en la que se incluyen

---

[267] *Cf.* Teofr. *HP* IX 4, 8. Al decir «ambos productos», Plinio se refiere al incienso y la mirra.

[268] Entiéndase que es en la misma época en que se efectuaban las sangrías del incienso, es decir, en verano y en invierno *(cf.* §§ 58 y 60).

[269] La mirra *estacte* (del gr. *staktḗ*, a su vez de *stázō* «gotear» [*cf.* la nota a *estagonia* del § 62]) es mencionada en el Génesis (XXXVII 25 y XLIII 11). Era muy apreciada porque se utilizaba directamente, sin mezcla de aceite *(cf.* Plin., XIII 17; Diosc., I 60), así como por su extremada delicadeza, *cf.* Plauto, *Most.* 309; Lucr., II 846.

[270] Las distintas clases de mirra tienen denominaciones heterogéneas, pues unas veces aluden a su procedencia, y otras a sus características. La troglodítica procedía de la región de Troglodítica, al sur de Etiopía; la minea (poco apreciada, según Dioscórides, I 64, 2) era en realidad un producto atramita y gebanita, lo que evidencia una relación estrecha entre estas gentes, si es que todas esas denominaciones no aluden a distintos asentamientos de un mismo pueblo.

tanto la atramítica como la gebanítica, también llamada osarita[271], del reino de los gebanitas; la tercera, la ⟨ma⟩dianita[272]; la cuarta, la revuelta[273]; la quinta, la sambracena[274], procedente de una ciudad del reino de los sabeos cercana al mar; la sexta, la que llaman dusarita[275]. Hay además mirra blanca, exclusiva-

---

271 *Ausaritis.* Éste, y los términos que siguen, presentan dificultades para su transcripción. En principio, podría tratarse de transliteraciones latinas de gentilicios femeninos con el sufijo *–tis* (genitivo *–tidos).* Pero Plinio parece haber asimilado los adjetivos que designan estos tipos de mirra a formas de la tercera declinación latina de tema en *–i–*, a juzgar por la forma *dusaritim* («dusarita») que aparece en este mismo párrafo. La mirra osarita (u *osarítida)* podría venir de la ciudad de Ausara (del ár. Auzal, la Uzal bíblica [*cf.* Ezequ., XXVII 19], act. Saná, capital de Yemen), en el suroeste de la península Arábiga.

272 Los editores mantienen la lectura *dianitis* de los mss., pero creemos que debe corregirse con *⟨ma⟩dianitis*, para acomodarse al gr. *madianîtis* (genitivo *–ítidos),* adjetivo femenino que significa «de Madián». En la *Biblia Vulgata* se cita a los *Madianitae (Madianîtai* en la versión griega de los *Setenta*, *cf.* ESTEB. DE BIZ., *Étn.* 425 4), una tribu árabe que habitaba el país de Madián *(cf. Éx.*, II 15; *Núm.* XXV 15), cuyo solar comprendía la península del Sinaí y la costa arábiga del golfo de Ácaba. En esta última localización hubo una ciudad llamada en gr. *Modiána (cf.* PTOL., *Geogr.* VI 7, 2) o *Madianê (cf.* JOSEFO, *Ant. Jud.* II 257; EUSEB., *Onom. s. v. Madiám).* La tribu de los madianitas se dedicaba al comercio caravanero de sustancias aromáticas *(cf. Gén.*, XXXVII 28 y 36; Núm. X 27-32; *Is.* LX 6), pudiendo dar nombre a una de ellas: la mirra madianita (o *madianítida).*

273 El nombre latino *collaticia* «revuelta», «mezclada», sugiere que debía de tratarse de una mezcla de mirras de distinto origen.

274 Probablemente, de Sambracata (lat. *Sambrachate),* nombre de una isla y de una ciudad *(cf.* PLIN., VI 151) de la costa este de Arabia, perteneciente a los sabeos, quienes según Plinio, se extendían entre los dos mares: el mar Rojo y el golfo Pérsico, *cf.* PLIN., VI 154. Los *sambraceni* son, por otra parte, un pueblo de la India, *cf.* PLIN., VI 78.

275 *Dusaritim* (forma de caso acusativo, de un supuesto nomin. en *–itis*). Esta mirra toma nombre de la ciudad de Dusará, en la Arabia Feliz (sus habitantes son los dusarenos, *cf.* ESTEB. DE BIZ., *Étn.* 219 7 y 237 25, Meineke), que lo toma a su vez de Dusares, divinidad de los árabes nabateos (identificado con Dionisos [*cf.* HESIQ., *s. v. Dousáren*; TERT., *Apol.* XXIV 7]).

mente en un sitio; es la que se concentra en la ciudad de Mesalo[276]. La calidad de la troglodítica se comprueba por su pastosidad y porque de aspecto es bastante reseca, además de sucia y grosera, si bien más fuerte que las demás. La sambracena citada es más vistosa que las demás, pero sus emanaciones son tenues.
Ahora bien, generalmente son una garantía de calidad los terro- 71
nes menudos y sin redondear, resultado de la concreción de una sustancia blancuzca y pastosa; también lo es que, si se parte, tenga una especie de escamas blancas, con un sabor ligeramente amargo. La segunda categoría es para la de colores variados por dentro; y la peor es la negra por dentro, peor aún si también lo es por fuera. Los precios varían de acuerdo con la demanda de los compradores: el de la *estacte*, desde tres hasta cincuenta denarios; el de la cultivada alcanza un máximo de once; el de la eritrea[277], dieciséis —ésta pretenden que se considere como arábiga—; los gránulos de la troglodítica cuestan a dieciséis denarios y medio, pero la que llaman «de los perfumistas», a doce.
Se adultera con terrones de lentisco y con goma; además, con 72
leche de pepino, para imitar el amargor, lo mismo que con litargirio, para el peso. Los demás fraudes se detectan por el sabor; el de la goma, porque cede al hincarle el diente. Pero el modo más engañoso de adulterarla se realiza con mirra de la India, la cual se recolecta allí de cierto espino[278]; sólo éste producto lo aporta la India peor en calidad, siendo fácil de distinguir por cuanto resulta bastante inferior.

[276] Podría tratarse de la ciudad llamada Mesala en VI 158. Estaba situada en el suroeste de la península Arábiga y pertenecía a los homeritas (*cf.* PTOL., VI 7, 41), que eran gentes de raza etíope (*cf.* ESTEB. DE BIZ., *op. cit.*, 492 14 y 689 13).

[277] Del gr. *erythraîa* «roja», así llamada por su color o porque que esta clase de mirra proviniera de la costa etíope del mar Rojo (*cf.* § 87).

[278] *Cf.* § 33. Podría tratarse del *Balsamodendron mukul* Stocks, un arbolito de la familia de las Burseráceas, que exuda una gomorresina conocida como bedelio de la India.

17 (36)
El mástique

73 Así pues, va a parar al mástique[279], que se saca también de otro espino tanto en la India como en Arabia; lo llaman *laina*. Pero hay además un mástique de imitación, ya que tanto en Asia como en Grecia se encuentra una mata[280] que desde la raíz echa hojas y una alcachofa semejante a una manzana, llena de semillas y de una secreción, que brota al practicar un corte en la parte superior, tal que a duras penas puede distinguirse del auténtico mástique. Y hasta un tercer tipo hay en el Ponto, bastante parecido al betún; ahora bien, el que más se cotiza es el mástique blanco de Quíos[281], cuyo precio por libra es de diez denarios, mientras que el negro vale dos. El de Quíos, según se dice, brota de un lentisco a la manera de la goma. Se adultera como los inciensos, con resina.

---

[279] Hemos de entender que la mirra que exuda el espino índico recién citado se agrega al mástique para adulterarlo, pero esta circunstancia le da pie a Plinio para abandonar la región geográfica que le ocupaba e introducir —de manera un tanto abrupta— esta otra resina común a Arabia y a la India. El mástique o almáciga (lat. *mastiche*, del gr. *mastíchē*), efectivamente, es la resina mucilaginosa sacada de un lentisco (*Pistacia lentiscus* L.), sobre cuyas propiedades, *cf.* PLIN., XXIV 42 ss.; DIOSC., I 70. De su nombre proviene el verbo «masticar», del latín tardío *masticare* «triturar con los dientes» (como se hacía con la resina del árbol en cuestión, usada como dentífrico, según DIOSC., *loc. cit.*).

[280] Según Díaz-Regañón (en nota a TEOFR., *HP* VI 4, 9), sería la *Atractylis gummifera* L., llamada cardo de liga o ajonjera, planta compuesta que produce una sustancia crasa y viscosa, el ajonje, que se usó en tiempos pasados como liga para cazar pájaros.

[281] Esta clase de mástique, conocido como «trementina de Quíos», la produce alguna variedad de terebinto (*Pistacia terebinthus* L.) de las islas de la costa occidental de Asia Menor, entre las que se cuenta la isla de Quíos (*cf.* PLIN., V 136). Sobre su empleo en medicina, *cf.* DIOSC., *loc. cit.*

(37) *El ládano y el* estorbo

Arabia, por si fuera poco, también se enorgullece del ládano[282]. Que esta sustancia se forma fortuita y casualmente, e incluso por un daño que se les cause a los árboles odoríferos, lo han consignado varios autores, asegurando igualmente que las cabras —animal dañino para la vegetación en todas partes, pero especialmente ávido de arbustos aromáticos—, como si fueran conscientes de su precio, ramonean los renuevos, hinchados de un líquido sumamente dulce, y se llevan pringado en la pelambre de sus barbas el jugo que destila de ellos, resultado de una mezcla casual; este jugo se apelmaza con el polvo, recociéndose con el calor del sol, y por eso en el ládano hay pelos de cabra. Pero concluyen que este producto no se da más que en tierras de los nabateos[283], que son los árabes que están en vecindad con Siria. Entre los autores, los más recientes lo llaman *estorbo*[284], y cuentan que los bosques de los árabes se ven dañados por la pastura de las cabras, y que así el jugo se les adhiere a las barbas; pero puntualizan que el ládano auténtico lo tiene la isla de Chipre —por reseñar de paso toda clase de sustancias aromáticas, aunque no en orden geográfico—. Cuentan por una parte que este producto se forma allí de modo similar y, por otra, que es el churre[285] adherido a las barbas y rodillas hirsutas de los machos

74 … 75 (margin section numbers: 74 at "Arabia, por si fuera poco"; 75 at "En-tre los autores")

[282] El *ladanum* es la resina destilada por diversas cistáceas, como el *Cistus villosus* L. o el *C. cyprius* Lmk. El nombre común de estas plantas es jara y ládano o ladón, y el de su secreción, mangla. Sobre sus propiedades, *cf.* PLIN., XXVI 47-48; DIOSC., I 97. Pese a que comparten un mismo étimo, no debe confundirse el ládano con el láudano, que es un preparado farmacéutico hecho con opio, azafrán y vino blanco, que se emplea como calmante.

[283] Pueblo de Arabia Pétrea, cuya capital es Petra, *cf.* PLIN., VI 144 y, en este libro, § 102, nota.

[284] *Cf.* § 79, donde se le da el nombre de *estobro* a un árbol.

[285] *Oesypum* (del gr. *oísypos*, de *oís* «oveja», y *pátos* «suciedad»). Se trata

cabríos, pero después de rumiar la flor de la hiedra[286], durante la pastura matinal, momento en que Chipre está cubierta de rocío; luego, cuando la niebla queda disipada por el sol, el polvo se adhiere a los pelos húmedos, y así el ládano se desprende con
76 una carda. Hay en Chipre quienes llaman *leda*[287] a la planta de la que se saca este producto; en consonancia, ellos lo denominan *lédano*[288]. Según dicen, las viscosidades de dicha planta van formando sobre ella una capa; así que se envuelve con cuerdas de junco que luego se estiran y de ese modo se hacen los pasteles[289]. Así pues, en cada uno de los dos pueblos hay dos tipos de ládano: el terroso[290] y el elaborado; el terroso es desmenuzable,

---

de la grasa de la lana, que contaba con diversas aplicaciones en medicina, *cf.* PLIN., XXVIII 74; XXIX 35; DIOSC., II 74.

[286] Otro probable error de lectura del griego cometido por Plinio y señalado por Ernout, *comm. ad loc.*, DIOSCÓRIDES, I 97, efectivamente, no habla de una «flor de hiedra» (gr. *kissós)*, sino de una «flor de jara» (gr. *ksthos)*.

[287] Esta *leda* debe de ser alguna variedad local de jara, posiblemente la *Cistus Cyprius* L. A juzgar por DIOSC., I 97, el nombre de *leda* podría venir de la lectura de una forma plural neutra del griego *lêdon* «jara», interpretada por Plinio como un término que seguía la primera declinación latina.

[288] Se trata de variantes dialectales del griego, *cf.* HERÓD., III 107; DIOSC., *loc. cit.*; GAL., XII 425, 6.

[289] La operación es descrita con mayor detalle por DIOSCÓRIDES *(loc. cit.)*: la pringue adherida a las cuerdas se raspa posteriormente y con ella se elaboraba una especie de pasteles *(magídes* en Dioscórides, *offae* en Plinio). En XXVI 47, Plinio menciona un procedimiento «más noble» mediante el cual se recogería el ládano tanto en Arabia como en Siria y en África: empleando un arco con la cuerda recubierta de lana, se retiraba de la planta la sustancia que se queda adherida a la lana; por el instrumento empleado, este tipo de ládano se llamaría *toxicum* (del gr. *tóxon* «arco»).

[290] El ládano «terroso» (lat. *terrenum)* es el que se presenta en estado bruto y lleva mezcla de arena o polvo, lo cual sería prueba de su autenticidad, si bien DIOSCÓRIDES, *loc. cit.*, opina que el mejor ládano debe estar libre de impurezas, y por eso se sometía a filtrado, para eliminarlas.

el elaborado, dúctil. Tampoco falta, según dicen[291], un arbusto 77
en Carmania[292] y más allá de Egipto, bien porque los plantones fueran llevados por voluntad de los Ptolomeos o, al decir de otros, porque el árbol del incienso hubiera degenerado en dicho arbusto; y aseguran que se recolecta como la goma, practicando entalladuras en la corteza, y que se recoge en pellejos de cabra. El que más se cotiza tiene un precio de cuarenta ases la libra. Se adultera con bayas de mirto y con diversas mugres de animales. El ládano auténtico debe tener una fragancia agreste y que recuerde en cierto modo el desierto; éste en concreto, reseco a primera vista, debe ablandarse sólo con tocarlo y, una vez encendido, resplandecer con un intenso y agradable olor; por ser cargante se detecta el adulterado con mirto, y además chisporrotea sobre el fuego. Aparte, al auténtico se le adhiere, más que el polvo, fragmentos desprendidos de las rocas.

(38) *El enemo*

En Arabia, incluso un olivo[293] está dotado de una secreción, con la cual se elabora el medicamento llamado por los griegos *enemo*[294], de singular eficacia para favorecer la cicatrización de las heridas. En las costas, estos 78

[291] Advertimos aquí una posible interpolación de un pasaje que cuadraría mejor en los capítulos dedicados al incienso. *Cf.* § 56, donde Plinio cita como fuente al rey Juba.

[292] Sobre Carmania, *cf.* notas del § 56.

[293] Este olivo de Arabia parece ser algún mangle, *cf.* § 37. Teofrasto, *HP* IV 7, 2, se refiere a plantas que se crían en el mar a las que las gentes llaman «laurel» y «olivo», y precisa que este último destila una goma empleada en medicina para elaborar un fármaco hemostático, si bien este autor localiza en la costa etíope del mar Rojo las especies en cuestión. Paralelamente, Plinio (XIII 139; XXIII 72) habla de una *olea Aethiopica* que puede identificarse con el mismo mangle aquí citado y que para André sería la *Avicennia officinalis* L.

[294] Del gr. *énaimon* «hemostático».

árboles quedan sumergidos por el oleaje y la marea, pero las bayas no sufren daño alguno, porque consta que la sal queda retenida en las hojas[295].

79 Éstos son los productos peculiares de Arabia, pero hay que mencionar unos pocos más comunes a otros lugares, ya que en tales casos se ve superada. En busca de aromas exóticos, la propia Arabia —sorprendentemente— recurre a los extranjeros: tan gran saciedad tienen los mortales de sus propios bienes y tan gran codicia de los ajenos.

(39)
La sabina

Recurren, pues, a los elimeos[296] en busca de madera de sabina[297], un árbol parecido a un ciprés achaparrado, de ramas blanquecinas, de agradable fragancia al quemarlo, y que ya fue mencionado con admiración en las *Historias* del César Claudio[298]. Cuenta que los partos espolvorean sus hojas sobre las bebidas, que su fragancia es afín a la del cedro, y que su humo sirve de remedio contra los efectos de otras maderas. Crece más allá del Pasiti-

[295] En las hojas de los mangles se encuentran, efectivamente, glándulas y filamentos que excretan la sal no eliminada por las raíces.

[296] Los elimeos, o elamitas, eran los habitantes de Elimea o Elimaide, nombres griegos de la región de Elam, en la costa norte del golfo Pérsico, que se corresponde aproximadamente con el territorio de las provincias de Ilam y Juzistán, al oeste del actual Irán. Elimaide colindaba con las regiones de Susiane, al norte, y de Pérside, al sur *(cf.* las notas de PLIN., VI 111 y 134-136, en la traducción de Arribas citada).

[297] *Bratus*. Se trata de la *Juniperus sabina* L., un árbol parecido al ciprés; de hecho, PLINIO (XXIV 102) atestigua que esta planta, llamada *bráthy* por los griegos, se conocía también como «ciprés de Creta» (precisamente éste es el nombre común de la *Cretica cupressus* L.).

[298] El emperador Claudio fue autor de varias obras de historia que no se han conservado, *cf.* SÉN., *Apol.* V 4. Plinio lo utiliza como fuente de diversos pasajes que hablan de esta región de Oriente Medio, *cf.* SÉN., VI 128.

gris, en los dominios de la población de Sostrate[299], en el monte Escancro[300].

(40)
El árbol estobro

Recurren también a los carmanos en busca del *estobro*[301] para los sahumerios, y después de rociarlo con vino de palmera[302], lo queman. Su perfume baja desde el techo hasta el suelo y es agradable, pero termina por causar pesadez de cabeza, sin que llegue, no obstante, a producir dolor. Con el *estobro* les facilitan el sueño a los enfermos. Para estas transacciones han dejado abierta la ciudad de Carras[303], que es lugar de mercado en la región. Desde allí, todos solían dirigirse a Gaba[304] —a

80

81

[299] Sostrate podría identificarse con una ciudad de Elimaide mencionada en VI 136, si bien Plinio sitúa ésta en las laderas del monte Casiro, no en las del Escancro, orónimo no atestiguado en ningún otro autor. Podría tratarse de una corrupción textual para la cual se ha propuesto la corrección «Cásiro» (a tenor de VI 136), o bien «Zagro», *cf.* VI 131-132.

[300] El Pasitigris es un afluente del Tigris en su curso bajo, si bien en la Antigüedad se creía que eran un mismo río (*cf.* las notas de PLIN., VI 129, en la traducción de Arribas, ya citada).

[301] Arbol indeterminado. *Cf.* § 74, donde se menciona una sustancia aromática llamada *estorbo*.

[302] Sobre el vino de palmera, *cf.* PLIN., XIII 44-45.

[303] *Carra (cf. Carrhae* en PLIN., V 86). Se trata de la act. Harrán o Jarán, en el sureste de Turquía. Fue famosa porque en ella el rey parto Orodes I derrotó a las legiones de Craso en el 53 a.C. Se la menciona en el Antiguo Testamento (Gén., XI 31; XXIV 10).

[304] *Gabba*. Aunque HERODIANO *(Pros. cat.* vol. 3.1, 252, Lentz) y ESTEBAN DE BIZANCIO *(Étn.* 192 4) mencionan una *Gabba* como «ciudad de Siria», la identificación es problemática. Podría tratarse de una variante del nombre de *Geba* (su raíz hebrea significa «monte»), ciudad situada junto al monte Carmelo, próxima a la costa mediterránea de Galilea, y citada por PLINIO en V 75 (HERODIANO [*loc. cit.*] y ESTEBAN DE BIZANCIO [191 15] la llaman *Gába)*; pero hay numerosos topónimos parecidos en la región, así el de la ciudad de *Gabe* mencionada por nuestro autor en V 74 como dependiente de Panéade, al norte de Galilea, o el de Gábala que aparece en el § 124 del presente libro.

veinte jornadas de viaje— y a Siria Palestina[305]. Posteriormente se empezó a ir a Cárace[306] y al reino de los partos por el motivo en cuestión, según atestigua Juba. Tengo para mí que ya habían exportado esos productos a los persas, antes incluso que a Asiria o Egipto; y me baso en Heródoto[307], que cuenta que los árabes solían satisfacer cada año mil talentos de incienso a los reyes persas.

82 De vuelta de Siria se traen estoraque[308] para paliar, gracias al intenso aroma que despide en los pebeteros, el hastío de los suyos. En realidad, no usan otro tipo de madera que la aromática, y los sabeos cocinan sus alimentos con la madera del incienso, así como otros lo hacen con la de mirra. El humo y el olor de sus ciudades y poblados no se diferencia del de los altares. Para contrarrestarlo, pues, van en busca del estoraque metido en pellejos de cabra[309] y con él sahúman sus moradas —evidentemente no existe placer alguno que con la rutina no engendre hastío[310]—. También lo queman para ahuyentar las serpientes, muy abundantes en los bosques productores de perfumes[311].

---

[305] PLINIO (V 66) asegura que Siria tomaba el nombre de Palestina por el lado que colindaba con Arabia *(cf.* las notas de este pasaje en la traducción de E. del Barrio, n.º 250 de esta colección).

[306] Cárace estaba situada en la costa del golfo Pérsico, junto a la confluencia del Tigris y el Pasitigris, *cf.* PLIN., VI 136.

[307] *Cf.* HERÓD., III 97.

[308] *Styrax (cf. storax* en Isid., *Et.* XVII 8 5). Estoraque es el nombre tanto del árbol *(Styrax officinalis* L.) como de la resina que de él se beneficia, usada en perfumería y en medicina, llamada también azúmbar. Para la descripción del estoraque *cf.* §§ 124-125 y DIOSC., I 66.

[309] *Cf.* ESTR., XVI 4, 19; DIOD., III 47, 3; según estos autores, para combatir el olor de los demás perfumes, los sabeos quemaban betún y pelos de barba de macho cabrío.

[310] Nótese el tono moralizante de Plinio.

[311] PLINIO (X 195) asegura que el cuerno de ciervo y el estoraque se destinan a este mismo uso. *Cf.* HERÓD., III 107; TEOFR., *HP* IX 5, 2.

18 (41)
La Arabia Feliz

No poseen el cinamomo o la canela[312] y, aun así, Arabia da en llamarse «Feliz[313]», sobrenombre inapropiado y enojoso, del que presume como bien acogido por los dioses celestes, aunque, dadas las circunstancias, se lo deba más a los infernales. En «dichosa» sí que la ha convertido el gusto de los hombres por el lujo, incluso a la hora de la muerte, que los lleva a quemar por los difuntos lo que habían considerado como reservado a los dioses. Los entendi- 84 dos en la materia aseveran que ni con la cosecha de un año se cubriría tanta cantidad como la que el emperador Nerón mandó quemar en el último adiós a su Popea[314]. Añádanse luego tantos funerales como se celebran cada año en el mundo entero y todos los perfumes que se acumulan a montones para honra de los cadáveres, mientras que a los dioses se ofrecen por migajas. Y éstos no les eran menos propicios a los que ofrendaban harina salada[315], sino que, por el contrario, como es notorio, les eran más favorables. Pero Arabia tiene un mar que es bien «feliz» 85 hasta ahora, y es que obtiene de él perlas[316]; y según un cálculo hecho por lo bajo, resulta que la India, los seres y la península aquella[317] arrebatan a nuestro Imperio todos los años cien millo-

83

[312] Sobre el cinamomo y la canela, *cf.* §§ 85 y 95.

[313] Sobre el apelativo de «Feliz» para Arabia, *cf.* las notas de PLIN., VI 138 y, en el presente libro, § 51.

[314] Popea Sabina, amante primero y luego segunda esposa del emperador Nerón, no fue quemada a la manera romana, según TÁCITO, *An.* XVI 6, sino que su cuerpo fue embalsamado conforme a la costumbre de los reyes extranjeros, con sustancias aromáticas.

[315] *Mola salsa.* Se trataba de una ofrenda instituida por el rey Numa *(cf.* PLIN., XVIII 7). Era propiamente una masa que las vestales hacían con harina de farro, una especie de trigo, que se tostaba, se molía, se mezclaba con agua y sal, y en los sacrificios se ofrecía sola o se echaba sobre las víctimas.

[316] *Cf.* PLIN., IX 101 y 106 ss.

[317] La península Arábiga.

nes de sestercios[318]; así de caros nos cuestan los refinamientos y las mujeres. Realmente, ¿qué tanto de ese dinero —pregunto yo— se destina a los dioses, siquiera sea a los infernales?

19 (42)
El cínamo, *el cinamomo y el* xilocínamo

86 El cinamomo[319] y las canelas[320], según narró de modo fantasioso la Antigüedad —y su principal representante Heródoto[321]—, se hallaban sobre nidos de aves, y particularmente del ave fénix[322], en el si-

[318] *Cf.* PLIN., VI 101. Según nuestro autor, Roma compraba a la India mercancías por valor de cincuenta y cinco millones de sestercios, de donde se deduce que cuarenta y cinco millones correspondían al comercio con China y Arabia. Sobre las consecuencias que la exportación de tales cantidades pudo tener para la economía del Imperio, *cf.* F. De Martino, *Historia económica de la Roma antigua*, Madrid, 1985, 411 ss.

[319] El árbol del cinamomo, o *cínamo* —ya que ambos términos parecen sinónimos, aunque se diría que Plinio muestra vacilación—, es el *Cinnamomum tamala* Nees o *C. iners* Blume, llamado laurel de Indias, un árbol de la familia de las Lauráceas. Plinio parece seguir, aunque libremente, a TEOFR., *HP* IX 5, que en ese mismo pasaje describe también la canela. El lat. *cinnamum* es transcripción del gr. *kínnamon* (que la tomó de alguna lengua semítica), mientras que *cinnamomum*, proviene del gr. *kinnámōmon*, a su vez de *kínnamon* + *ámōmon* (sobre el amomo, *cf.* § 48).

[320] Sobre el canelo y su corteza, la canela (lat. *casia*, del gr. *kasía*, de origen semítico), *cf.* § 95. Plinio no distingue bien el cinamomo de las variedades de canela, como tampoco lo hace su presumible fuente, Teofrasto; tan sólo señala como diferencia el hecho de que en el caso del cinamomo se aprovecha también la madera, mientras que de la canela sólo se estima la corteza (*cf.* § 95). Laguna, en sus anotaciones a DIOSC., I 13, considera el cinamomo como una canela de calidad superior e incluso propone que aquél puede degenerar en ésta. Ya DIOSCÓRIDES, I 13, 3, recomendaba suplir el cinamomo en los medicamentos con doble cantidad de canela, que obraba los mismos efectos.

[321] Sobre estas leyendas, *cf.* HERÓD., III 110-111; DIOD., III 47. CICERÓN, *Leyes,* I 1, 15, alude a las *innumerabiles fabulae* de Heródoto.

[322] En X 97, PLINIO habla del pájaro *cinnamolgus* (del gr. *kinnamológos* «que recoge *cínamo*») de Arabia, que construye su nido con ramitas de *cínamo*

tio donde había crecido el Padre Líber[323], y su caída desde las peñas y árboles inalcanzables era provocada por el peso de la carne que las propias aves depositaban sobre el nido, o bien por medio de flechas emplomadas; igualmente, según ellos, la canela se criaba en las inmediaciones de unos pantanos, protegida con sus uñas por una terrible especie de murciélagos y por serpientes aladas[324]; con semejantes relatos hacían subir los precios de las mercancías. Se vino a sumar, por cierto, la fanta- 87
sía de que, con las reverberaciones de los rayos solares del mediodía, una especie de efluvio colectivo indescriptible se levantaba de la península entera como resultado de la fragante amalgama de tantas variedades de aromas[325], y que para la flota de Alejandro Magno[326], antes de divisarla, Arabia se hizo notar en alta mar por sus perfumes[327]. Todo es superchería, si se tiene en cuenta que el cinamomo crece, al igual que el *cínamo*[328], en la región de Etiopía mestizada por las uniones matrimoniales

y que los indígenas cazan con flechas de plomo; Plinio parece confundirlo aquí con el ave fénix, que describe casi en los mismos términos que HERÓDOTO (II 73). Esta ave mítica tenía forma y tamaño de águila, era de hermoso plumaje y cada quinientos años viajaba desde Arabia hasta el templo del Sol, en Egipto, llevando consigo el cadáver de su padre envuelto en un huevo de mirra. Es bien conocida la anécdota de que al morir nacía otra de sus despojos.

323 Se trata del dios Baco. La región en que se habría educado, según unos se encontraba en Arabia *(cf.* DIOD., III 64, 5-6), pero según otros *(cf.* PLIN., V 74; VI 79) estaba en la India.

324 *Cf.* TEOFR., *HP* IX 5, 2.

325 Diversos autores aluden al mismo hecho. *Cf.* HERÓD., III 113; TEOFR., *HP* IX 7, 1; DIOD., III 46, 4; según este último autor, esa fragancia es «divina» y comparable a la ambrosía.

326 Era la escuadra a cuyo mando iba Nearco; bajando por el Indo y luego costeando debía buscar la desembocadura del Éufrates *(cf.* PLIN., VI 109 y 124; CURT., IX 10,3). Este periplo tuvo gran importancia para su época por el desconocimiento que se tenía de la ruta, que fue descrita por el propio Nearco.

327 *Cf.* TEOFR., *op. cit.*, IX 7, 2.

328 Sobre el *cínamo*, *cf.* en el párrafo anterior la nota a «cinamomo».

88 con trogloditas[329]. Éstos, que lo adquieren de sus vecinos, lo transportan por anchurosos mares a bordo de unas almadías[330] que no tienen gobernalles que las dirijan ni remos que las desplacen o velas que las impulsen; no hay medio alguno que sirva de ayuda, en lugar de todos los aparejos allí están únicamente el hombre y su audacia. Para colmo, se hacen a la mar en invierno, hacia el solsticio, cuando los euros[331] soplan con toda
89 su furia. Estos vientos los impelen con rumbo fijo de un golfo a otro y, tras contornear el cabo[332], los *argestes*[333] los conducen hasta un puerto de los gebanitas que se llama Ocilia[334]. Así es como aquellas gentes tratan de conseguir ese objetivo con el mayor ahínco; y cuentan que los mercaderes a duras penas pueden retornar cada cinco años[335] e, incluso, que mueren muchos.

---

[329] A propósito de este mestizaje, *cf.* PLIN., VI 168; VIII 26, y, en el presente libro, § 98. En todo caso, Plinio se equivoca sobre el origen de estos productos, ya que hoy sabemos que provienen de Asia central y de la India.

[330] *Rates*. Sobre estas almadías, *cf.* PLIN., VII 206, e ISIDORO, *Et.* XIX 1, 9. Se trata de una balsa formada de maderos atados unos a otros, con la que los trogloditas atravesaban el mar Rojo hasta la orilla opuesta, en Arabia, por el canal occidental del estrecho de Bab-el-Mandeb; pese a la corta distancia, las rápidas corrientes hacen allí muy arriesgada la navegación.

[331] El *eurus* es un viento cálido del sureste; su nombre latino es el de *vulturnus* (etimología del español «bochorno»). *Cf.* PLIN., II 119.

[332] Se trata del cabo Acila, en Arabia, situado frente al de Deiré en África, con el que forma el estrecho llamado en la actualidad Bab-el-Mandeb. *Cf.* PLIN., VI 151; ESTR., XVI 45

[333] El *argeste* es un viento del noroeste (*cf.* PLIN., XVIII 338).

[334] Ocilia es un emporio de la Arabia Feliz, posiblemente el mismo que Plinio ya ha citado bajo los nombres de *Ocelis* (VI 104) y *Acila* (VI 151), si bien este último figura como puerto de los escenitas sabeos, no de los gebanitas, como ocurre aquí. Se hallaba en la entrada del mar Rojo y podría corresponderse con el actual Sheik Said (*cf.* la nota correspondiente en PLIN., VI 104).

[335] El dato no parece referido a la duración del viaje —que sería excesiva—, sino a su periodicidad. También pudiera ser que Plinio estuviese mezclando noticias sobre los viajes costeros de los etíopes rumbo a la lejana India (*cf.* PLIN., VI 96 ss.).

A cambio, se llevan de vuelta objetos de cristal y de bronce, tejidos, fíbulas, además de brazaletes y collares. Aquel negocio, pues, se basa fundamentalmente en la fidelidad de sus mujeres.

90 El arbusto en cuestión mide dos codos de altura como máximo y un palmo como mínimo, con un grosor de cuatro dedos; a sólo seis dedos del suelo echa ramas leñosas; es parecido a una planta agostada, y mientras está lozano no es fragante; la hoja, como la del orégano; prospera con la sequía; con las lluvias, en cambio, se vuelve menos productivo; admite la poda. Cierto es que crece en terrenos llanos, pero entre abrojos y zarzales inextricables; es de difícil recolección. No se cosecha si no lo permite su dios; algunos creen que éste es Júpiter; ellos lo llaman Asabino[336]. Con la ofrenda de las vísceras de cuarenta y cuatro bueyes y cabras, y también carneros, se solicita el consentimiento para la corta, si bien no está permitido efectuarla antes de la salida del Sol o después del ocaso[337]. Con una lanza un sacerdote separa las ramas y reserva una parte para el dios; un mercader coloca en montones lo que resta. Hay también otra 91 creencia[338], la de que el cinamomo se comparte con el Sol, y se establecen tres partes, luego se apartan dos por sorteo, y la que ha quedado para el Sol se deja abandonada y arde espontáneamente.

92 La primera categoría es para las partes más delgadas de las ramas, hasta un palmo de largo; la segunda, para las partes inmediatas, de una medida algo menor, y así sucesivamente. El más ordinario es el que se encuentra más cercano a las raíces,

---

[336] *Cf.* § 63, allí se menciona a Sabis, otra divinidad solar posiblemente relacionada.

[337] Prohibición de carácter mágico *(cf.* PLIN., XXIV 170); se trata así de preservar las propiedades del producto.

[338] Relato fabuloso ofrecido también por TEOFR., *HP* IX 5, 2.

ya que en ese punto hay muy poca corteza, en la que reside su mayor interés, y, en consecuencia, son preferibles las puntas de las ramas, donde se concentra más. La madera en sí se mira con desprecio debido a su acritud, propia del orégano; se llama *xi-*
93 *locinamomo*[339]. Tiene un precio de diez denarios la libra. Algunos han consignado dos clases de *cínamo*: el blanco y el negro[340]; y si en otro tiempo se prefería el blanco, ahora, por el contrario, se valora el negro, e incluso el moteado es preferible al blanco. Con todo, la prueba más segura es que no sea áspero y que al frotar un trozo con otro tarde en desmenuzarse; se desdeña principalmente el blando o aquel al que se le desprende la
94 corteza. El derecho sobre el *cínamo* emana exclusivamente del rey de los gebanitas; éste, mediante un decreto, lo pone en venta. El precio antiguamente era de mil denarios por libra, pero se ha visto encarecido en un cincuenta por ciento, tras quemarse los bosques, según dicen, debido a la ira de los bárbaros[341]. Si tal subida acaeció por una arbitrariedad de los poderosos, o bien fue un hecho fortuito, no se sabe a ciencia cierta. Hemos hallado atestiguado en nuestras fuentes que los austros[342] soplan en aquella región de forma tan abrasadora que en verano pueden
95 llegar a incendiar los bosques. El primero de todos en consagrar coronas[343] de *cínamo* adornadas con molduras de oro en el templo del Capitolio y en el de la Paz[344] ha sido el emperador Ves-

339 Del gr. *xýlon* «madera». *Cf.* DIOSC., I 14.

340 *Cf.* TEOFR., *HP* IX 5, 2. DIOSCÓRIDES, I 13-14, en cambio, distingue hasta cinco clases.

341 *Cf.* DIOSC., III 15, 2, que llama «bárbaros» también a los trogloditas.

342 Vientos cálidos del sur.

343 Sobre las coronas y guirnaldas, *cf.* PLIN., XXI 1-13. Las coronas llegaron a convertirse en un objeto de ostentación, intolerable para Plinio. *Cf.* G. Guillaume-Coirier, «*L'ars coronaria* dans la Rome antique», *Rev. Arch.* II (1999), 331 ss.

344 Aunque en el Capitolio había otros templos dedicados a Marte, Venus,

pasiano Augusto[345]. Tuvimos ocasión de ver una raíz de *cínamo* de enorme peso en el templo del Palatino[346] que en honor del Divino Augusto había mandado erigir su esposa Augusta[347]; estuvo depositada sobre una pátera de oro y de ella rezumaban año tras año unas gotas que se solidificaban en forma de granos, hasta que este santuario fue destruido por un incendio[348].

Vesta, Némesis, Victoria, Fides, Término, etc., el más importante era el de Júpiter, en el que también recibían culto Juno y Minerva. De sus avatares trata Plut., *Publ.* 13-14. En el año 69 este templo fue destruido por un incendio, y Vespasiano lo reconstruyó al comienzo de su reinado. El templo de la Paz se encontraba en el foro del mismo nombre; se comenzó en el año 71 para conmemorar la victoria sobre los judíos, y fue inaugurado en el 75; en él se exhibían los expolios representados en el arco de Tito, *cf.* PLIN., XXXIV 84 y 86; XXVII 58 y 102.

345 Tito Flavio Vespasiano, emperador del 69 al 79 e iniciador de la dinastía Flavia, era el dedicatario de la obra de Plinio. El sobrenombre de Augusto fue adoptado por los emperadores que sucedieron a Octaviano, que fue el primero en ostentarlo por concesión del Senado desde el 27 a. C.

346 El monte Palatino acogía desde antiguo edificios de gran suntuosidad. Hubo dos templos de Octaviano Augusto, uno sobre el Palatino (el *templum vetus)* y otro en la depresión que separaba este monte del Capitolio (el *templum novum*, *cf.* MARC., IV 53, 2; SUET., III 74; IV 22), siendo el más importante este último, precisamente el aludido en el texto *(cf.* PLIN., XXXV 28). Según DIÓN CASIO (LVII 10, 2), el templo de Augusto deificado fue erigido, no sólo por Livia, como afirma Plinio, sino también por Tiberio. En realidad, y de acuerdo con SUETONIO (III 47), dicho templo fue comenzado por Tiberio, pero sería terminado por Calígula, que no llegaría a dedicarlo por razones desconocidas *(cf.* TÁC., *An.* VI 45).

347 El emperador Octaviano Augusto después de su matrimonio con Livia Drusila le hizo extensivo su sobrenombre, *cf.* PLIN., XV 136.

348 Presumiblemente, el templo sería incendiado en los disturbios que se sucedieron a la muerte de Nerón en el año 68, y, en todo caso, antes del 79, fecha de la muerte de Plinio.

(43)
El canelo

96 Un arbusto es también el canelo[349] y crece junto a las llanuras del *cínamo*, pero en las montañas es de rama más recia, con una delgada membrana más que una corteza, que, contrariamente a lo que hemos dicho a propósito del *cínamo*, adquiere valor al desprenderse y quedar hueca. El tamaño del arbusto es de tres codos y presenta tres colores: justo cuando brota y hasta un pie de altura es blan-
97 co; luego, se vuelve rojo medio pie más, y el resto tira a negro. Ésta es la parte que más se cotiza, luego la inmediata; se desdeña, en cambio, la blanca. Cortan las ramitas en fragmentos de dos dedos de largo; después las envuelven en pieles frescas de cuadrúpedos sacrificados al efecto, para que, al pudrirse, los gusanillos corroan la madera y dejen hueca la corteza, preserva-
98 da por su amargor[350]. Se considera buena sobre todo la fresca y también la que tenga un olor más persistente, así como la que, sin causar sensación de ardor al paladar, tenga más bien un dejo tibio ligeramente picante; también se estiman la de color púrpura, la que abultando más pese menos y la que presente el canutillo que forman sus láminas corto y resistente. Llaman *lada*[351] a este tipo de canela, aplicándole un nombre bárbaro. Otra clase es la *balsamode*[352], así denominada en alusión a su fragancia, pero es amarga y por ende más útil para los médicos, como la

[349] *Casia* (del gr. *kasía).* El nombre designa tanto el árbol, llamado en español canelo y canelero, como su corteza, la canela o casia. El canelo es, al igual que el cinamomo, un árbol de la familia de las Lauráceas, el *Cinnamomum casia* Blume, cuya corteza, una vez despojada de su epidermis, se presenta en trozos con forma de canuto, y de ahí su nombre, tomado del italiano *cannella* (diminutivo de *canna* «caña»). Sobre la canela y sus variedades, *cf.* Diosc., I 13.

[350] *Cf.* Teofr., *HP* IX 5, 3.

[351] *Cf.* § 75, nota a «leda».

[352] Del gr. *balsamṓdēs* «balsámico», por su olor a bálsamo (sobre este producto tratará Plinio en §§ 111 ss.).

negra lo es para los perfumes. No hay producto que tenga precios más dispares: la mejor, a cincuenta denarios la libra, las demás, a cinco.

20 A las anteriores les añadieron los tratantes la que llaman 99
dafnide[353]», también conocida como *isocínamo*[354], y le ponen un precio de trescientos denarios. Se adultera con estoraque y, por el parecido de sus cortezas, con varas muy delgadas de laurel. A decir verdad, también se siembra en nuestra parte del mundo, y en el último confín del Imperio, por donde discurre el Rin, he tenido ocasión de verla sembrada entre colmenas de abejas[355]. Carece de su peculiar color tostado producido por el sol y, por esta misma razón, a la vez, de la fragancia.

(44)
El cáncamo
y el palo de áloe

De la región que limita con la de la canela y el *cínamo* también se importan el *cáncamo*[356] y el palo de áloe[357], pero por

---

[353] En la edición latina que seguimos se lee aquí *Daphnidis*. En apariencia se trataría de una latinización de una forma del nombre común *daphnís* (genitivo gr. *–ídos*) con el que se designa en griego la baya del laurel (descartamos que se refiera al Dafnis del mito). Sin embargo, este tipo de canela parece corresponderse con la que, según DIOSCÓRIDES, I 13, los mercaderes de Alejandría denominaban *daphnîtis* (genitivo *–tidos*, *cf.* GAL., XIII 224, 7). Al parecer, pues, se trata de una mala lectura de su fuente por parte de Plinio, o de un error en la tradición textual; en cualquier caso, hemos procurado respetar el texto transmitido.

[354] Del gr. *ísos* «semejante», y *kínnamon* «*cínamo*».

[355] La noticia debe de remontar a la época en que Plinio cumplió su servicio militar en las fronteras del noroeste del Imperio, tanto en la Germania Superior como en la Inferior, entre los años 47 y 48 (*cf.* la introducción de G. Serbat a la *HN* de PLINIO, n.º 206 de esta col., 15-16).

[356] El *cáncamo* es la resina de un árbol asiático de identificación incierta, tal vez la *Gommiphora kataf* Forsk. Sobre sus características y usos, *cf.* DIOSC., I 24, que destaca su parecido con la mirra, su empleo en los sahumerios y su uso para perfumar los vestidos.

[357] *Tarum.* Se trata de la madera del áloe *(Aquilaria agalocha* Roxb.), árbol originario de la India, llamado también agáloco y calambac. La madera, deno-

mediación de los nabateos trogloditas, que, siendo de origen nabateo, han formado asentamientos conjuntos[358].

(45) *El* sericato *y el* gabalio

100 Allí se concentran tanto el *sericato*[359] como el *gabalio*[360], que los árabes tienen íntegramente para consumo interno; en nuestro mundo se conocen sólo de nombre, y eso que crecen al lado del *cínamo* y la canela. No obstante, de vez en cuando logra llegar aquí el *sericato* y algunos lo incorporan a sus perfumes. Se compra a seis denarios la libra.

---

minada «palo de áloe» o «palo de águila», se utilizaba para realizar sahumerios por ser muy aromática, *cf.* Diosc., I 22.

[358] Estrabón, XVI 2, 34, atestigua que los nabateos estaban muy extendidos geográficamente; así, por ejemplo, los idumeos, según cuenta, eran nabateos arrojados de su patria por una sedición tras lo cual se unieron a los judíos. Plinio, VI 168, también habla de diversas tribus árabes en territorio troglodita.

[359] Madera o resina desconocida, citada por Plinio también en XIII 18. Según Jerónimo De Huerta, *comm. ad loc.*, que se hace eco de noticias de su tiempo, «algunos entienden ser el Serichato nuestro Benjuí, y el Gabalio, la Camphora, y otros entienden por el Serichato el Sándalo flavo [...] y por el Gabalio el Benjuí». Su nombre podría guardar relación con el de una isla llamada Sería, que se hallaba, según Pausanias, VI 26, 8, bien en un golfo del mar Rojo o bien en la desembocadura de cierto río llamado Ser. Según este autor, los pobladores de esta isla se llaman *seres* y son de la raza de los etíopes, y aunque él los identifica con los productores de seda citados por Plinio en este mismo libro *(cf.* §§ 2 y 17), no es probable que exista relación con ellos.

[360] Como el anterior, producto desconocido. Podría guardar relación etimológica con la raíz semítica *gabal* «monte», que aparece en muchos topónimos de Arabia y Palestina *(cf.* § 80, nota a «Gaba»). Tal vez haya que entender que se trata del estoraque llamado *gabalítēs* por Dioscórides, I 66, 1, procedente quizá de la ciudad de Gábala, nombrada en § 124 *(cf.* Esteb. de Biz., *Étn.* 191 19 ss.).

(46)
El mirobálano

El mirobálano[361] es común a los tro- 100
gloditas y Tebaida[362] y a la zona de Arabia que separa Judea de Egipto, y crece para servir de perfume, como indica su propio nombre, que también revela que es una «bellota». El árbol es de hoja parecida a la del *heliotropio*[363], del que trataremos a propósito de las plantas herbáceas;
el fruto, del tamaño de una avellana. Entre sus variedades, el 101
que se da en Arabia se denomina siríaco y es blanco; el de Tebaida, por el contrario, negro. Se prefiere aquél por la calidad del aceite que se extrae, pero por la cantidad, el tebaico. Entre todos ellos, el peor valorado es el troglodítico. Hay quienes prefieren el árbol etíope a los anteriores; afirman que su bellota es oscura y magra y con una semilla delgada, siendo el
fluido que se le extrae más fragante, pues crece en los llanos. 102
Aseguran que el mirobálano egipcio es más craso y con una cáscara rojiza más gruesa y, pese a crecer en zonas pantanosas, el árbol es bastante bajo y resequido; por contra, dicen que el arábigo es verde y esbelto y, además, por ser de monta-

[361] *Myrobalanum*, del gr. *mýron* «perfume», y *bálanos* «bellota» (*cf.* MARC., XIV 57). El mirobálano es el fruto de la moringa (*Moringa arabica* Pers.), árbol de la familia de las Combretáceas que también recibe otros nombres: narango y ben o behén. Para PLINIO, XXIII 98, es una clase de palmera. El aceite obtenido de su fruto se llama también mirobálano, no se rancia y se emplea en perfumería (*cf.* PLIN., XIII 18), y en medicina (*cf.* XXIII 98).

[362] La región de Tebaida se encontraba entre Egipto y Etiopía, *cf.* PLIN., V 49.

[363] *Heliotropium*, del gr. *hḗlios* «sol», y *tropḗ* «giro» (*cf.* PLIN., XXII 57 ss.; DIOSC., IV 190). En el pasaje al que remitimos, Plinio da el nombre de *heliotropium* a dos plantas: el *Helitropium europaeum* L., una borraginácea llamada comúnmente heliotropo, y la *Chrozofora tinctoria* L., cuyo nombre común de tornasol se acomoda también a su etimología.

ña, tiene follaje más denso; pero concluyen que el mejor con diferencia es el mirobálano de Petra —ciudad a la que ya hemos hecho referencia[364]—, de cáscara negra y semilla blanca. Los perfumistas exprimen las cáscaras[365] únicamente; los médicos también las semillas, majándolas en agua caliente, que van añadiendo de forma gradual.

22 (47)
El fenicobálano

103 *Tiene un empleo parecido y equiparable* al del mirobálano en perfumería un dátil de Egipto que se llama *adipso*[366]; es verde, con olor a membrillo, sin hueso por dentro. Se cosecha en otoño, poco antes de que comience a madurar; pero si se deja, se llama *fenicobálano*[367] y, además, se vuelve negro y embriaga a quien lo coma[368]. El mirobálano tiene un precio de dos denarios la libra. Los traficantes también conocen con dicho nombre la hez del perfume.

---

[364] Petra (en la act. Jordania), capital de Arabia Pétrea o Nabatea. Esta ciudad ha sido mencionada ya en V 87, 89; VI 144-145 y 212.

[365] Teofrasto, *HP* IV 2, 6, afirma que los perfumistas utilizan el cascabillo del fruto machacado, mientras que Dioscórides, IV 57, dice que lo que utilizan es el fruto.

[366] Del gr. *ádipsos* «que quita la sed» *(dípsa* «sed»). Es el dátil verde de una palmera no identificada, tal vez la *Hyphaene thebaica* Mart., llamada palmera de Egipto, *cf.* Teofr., *op. cit.*, II 6, 10. Plinio (XXII 36) también llama *adipso* al regaliz. Dioscórides (I 109) dice que este fruto tiene el nombre local de *ptôma*, tal vez con el mismo significado que la palabra griega.

[367] Del gr. *phoînix* «palmera», «dátil», y *bálanos*, «bellota»; nombre dado al dátil maduro, *cf.* Diosc., I 109.

[368] La palmera proporciona «vino», ya sea de la fermentación de la savia *(cf.* Plin., VI 161), ya de los dátiles *(cf.* XIII 44-45). *Cf.*, además, Diosc., I 109.

(48)
El cálamo aromático. El junco oloroso

El cálamo aromático[369], aunque también crece en Arabia, es común a la India y a Siria, lugar en el que supera a todos. A ciento cincuenta estadios del Mar Nuestro[370], entre el monte Líbano[371] y otro de menor importancia —no se trata del Antilíbano, como algunos han supuesto—, en una pequeña nava, en las inmediaciones de una laguna cuyos marjales se secan en verano, y en treinta estadios a la redonda, crecen el cálamo y el junco oloroso[372]. Permítasenos mencionar también el junco, pues, aunque haya otro volumen dedicado a las plantas herbáceas[373], no obstante, el objeto 104
de éste es la materia con que se elaboran los perfumes. Pues bien, 105
por el aspecto no se diferencia en absoluto de las demás variedades de su especie, pero el cálamo se hace notar desde lejos con su delicada fragancia; es flexible al tocarlo, y es mejor cuanto menos quebradizo, y también se prefiere el que se rompe en astillas

[369] *Acorus calamus* L., llamado también ácoro verdadero; es propia de terrenos pantanosos; tiene un rizoma rastrero articulado de olor agradable que recuerda al de la mandarina. Para su descripción, *cf.* PLIN., XXV 157; sobre sus propiedades, *cf.* XXI 119 ss. En el presente pasaje la fuente parece ser TEOFRASTO, *HP* IX 7, 1-2. *Cf.*, además, DIOSC., I 18.

[370] El mar Mediterráneo.

[371] El monte Líbano es la cordillera que se extiende a lo largo de la costa mediterránea, y desde el norte de Palestina atraviesa el Líbano y se interna en Siria; paralela a esta cordillera discurre la del Antilíbano, quedando ambas separadas por el valle de la Bekaa *(cf.* PLIN., V 77). Según TEOFRASTO *(loc. cit.)*, el pequeño valle donde crecerían el junco y el cálamo se encontraría en la depresión formada por otro monte intermedio, distinto del Antilíbano, ya que éste se encuentra demasiado lejos del Líbano.

[372] *Cymbopogon schoenantus* L., graminácea de la India y de Arabia, llamada también esquenanto o hierba de limón; su raíz era empleada en medicina *(cf.* PLIN., XXI 120), y en perfumería proporcionaba una esencia destinada a las mujeres de condición humilde, como señala Ernout, *comm. ad loc.*, citando a PLAUTO, *Most.* 265-267.

[373] *Cf.* PLIN., XIII 8-9.

106 al que lo hace como el rábano. En el interior de su tallo se forma una telaraña que llaman «flor[374]»; tanto más aromático[375] será el tallo que más tenga. La prueba definitiva de su calidad es que sea negro —los blancos se rechazan—, y será mejor cuanto más corto y grueso, además de flexible al intentar quebrarlo. El cálamo tiene un precio de un denario por cada libra; el junco, de cinco. Dicen que el junco oloroso también se encuentra en Campania.

(49)
La goma amoníaca

107 Nos alejamos de las tierras orientadas al Océano[376] en dirección a las que ciñen nuestros mares. **23** Así pues, la región de África que se encuentra debajo de Etiopía[377] desti-

---

[374] De ahí el nombre griego de *schoinánthē* «flor de junco», de donde salen las formas «esquinante», «esquinanto» o «esquenanto» en español. Laguna *(comm. ad.* DIOSC., I 17) afirma: «y así podemos decir, que del esquinato no nos falta otra cosa, sino el mismo esquinanto, conviene a saber, la flor (porque en las partes a donde [*sic*] nace, le pacen los camellos sus flores)».

[375] Frente a la lectura *praestantiore* que traen los mss., editada por Mayhoff y Ernout, proponemos la conjetura *praestanti⟨ore od⟩ore* «de fragancia más delicada», en la que basamos nuestra traducción, justificable críticamente como «salto de igual a igual», y paralela a la expresión *praestanti odore* que figura líneas atrás para explicar el hecho de que el cálamo se pueda oler de lejos.

[376] «Océano» es aquí la masa de agua que rodea el *orbis terrarum* o «círculo de las tierras» *(cf.* PLIN., II 242), que, dependiendo de la parte del mundo que bañe, recibe nombres particulares. En este caso se trata del *oceanus Indicus*, el actual Índico *(cf.* PLIN., II 242; VI 33 y 108). PLINIO, VI 142-143 se ha referido anteriormente al Mediterráneo como *mare nostrum*, y llama la atención que ahora emplee la misma expresión en plural, quizá atendiendo a los mares «menores» que se incluyen en él (Tirreno, Adriático, Egeo...).

[377] *Aethiopiae subiecta Africa.* Esta referencia geográfica de Plinio, así como la del comienzo del párrafo siguiente son extrañas a nuestra manera actual de localizar una determinada posición con relación a los puntos cardinales Norte-Sur, dado que «la región que se encuentra debajo de Etiopía» de la que aquí se trata *(cf.* la nota a «Amón» de este mismo párrafo) no se halla en realidad al sur de dicha región, sino al norte. Tal vez Plinio maneja mapas con una

la goma amoníaca[378] de sus arenas; de ahí también toma su nombre el Oráculo de Amón[379], en cuyas proximidades fluye de un árbol que denominan *metopo*[380], al modo de la resina o las gomas. La hay de dos tipos: el *trosto*[381], de gran parecido con el incienso macho, es el que goza de la mayor aceptación, y un segundo tipo pringoso y resinoso, que denominan *firama*[382]. Se adultera echando granos de arena, como si hubieran quedado

---

orientación inversa a la que resulta común en el mundo occidental moderno, pero similar a la empleada todavía por los cartógrafos musulmanes. Se observa la misma peculiaridad en el comienzo del siguiente párrafo: *infra eos situs* «por debajo de dichos lugares».

[378] Resina exudada por diversas plantas umbelíferas del norte de África, principalmente la *Ferula marmarica* L., cuyos usos medicinales expone Plinio en XXIV 23. *Cf.* Diosc., III 84; Gal., XI 828.

[379] Plinio podría hacerse eco de una etimología popular, ya que en griego *ámmos* significa «arena». Por otra parte, Heródoto (II 42, 1) da cuenta de la identificación que los griegos y los egipcios establecían entre Zeus y Amón, precisando que estos últimos representaban a Zeus, a quien llamaban *Amoûn*, con una cabeza de carnero; y aunque el historiador emplea la palabra *kriós* para referirse al animal en cuestión, la mentalidad griega no debía de contemplar esto con extrañeza, ya que otro término para designar el carnero es *amnós*. Según Plutarco *(Is. y Os.* 9), el nombre de Amón vendría de la lengua egipcia, en la que *Amen* significaría «misterioso». El Oráculo de Amón, situado en el oasis de Siwa, en Cirenaica, es mencionado por Plinio en V 49; se hizo famoso porque Alejandro Magno fue reconocido por sus sacerdotes como hijo del dios, *cf.* Diod., XVII 49 ss.

[380] Del gr. *métopon (cf. metopio* en § 123). El término quizá contenga la raíz de *opós* «zumo», «jugo», pero es más probable que se trate de la transcripción griega de una palabra egipcia *(cf.* Diosc., I 59). Plinio parece haber incurrido en un error, pues Dioscórides *(loc. cit.* III 83) afirma que el gálbano es el jugo de una férula llamada *métopon* que crece en Siria *(cf.* § 126). En cambio, según el autor griego, la planta que produce la goma amoníaca es otra férula distinta —no un árbol— que se cría en Libia, concretamente en Cirene, y se llama *agasyllís (agásyllos*, en Orib., XI *a* 38).

[381] Del gr. *thraustón* «quebradizo» *(cf. traûsma*, Diosc., *loc. cit.).*

[382] Del gr. *phýrama* «masa», «mezcla».

aprisionados de manera natural; por consiguiente, es de mejor calidad cuanto más pequeños y más limpios presente los terrones. El mejor tiene un precio de cuarenta ases la libra.

(50)
El esfagno

108 Por debajo de esos lugares, el *esfagno*[383] de la provincia de Cirenaica goza de la máxima estimación; algunos lo llaman *brío*[384]. El segundo puesto le corresponde al de Chipre, el tercero, al fenicio. También crece, según dicen, en Egipto, y hasta en la Galia; y no me

---

[383] Del gr. *sphágnos*, posiblemente relacionado con *sphagú* «la parte adyacente al cuello». La descripción de Plinio concuerda, con la que hace Dioscórides, I 21, de cierto liquen arbóreo, que «algunos llaman *spláchnon*»; dado que el autor griego había comenzado el capítulo precedente, dedicado a la planta llamada *aspálathos*, indicando que algunos le daban a ésta el nombre de *sphágnon*, cabe pensar que Plinio —que probablemente dependa de la misma fuente que Dioscórides— haya caído en un error propiciado por la semejanza de nombres. Pero la confusión terminológica tal vez no sea imputable al naturalista romano, porque ya se daba en la lengua griega: el liquen en cuestión es citado por Teofrasto, *HP* III 8, 6, con el nombre de *pháskon (cf. fáskos,* Hesiq., *s. v.).* Por otra parte, el mismo Dioscórides, III 33, señala que la salvia se conocía con los nombres de *elelísphakon* y *sphágnon,* a los que hay que añadir el de *spkákos (cf.* Plin., XXII 146; Teofr., *HP* VI 1, 4; Ps. Diosc., III 33). Por eso Plinio dirá en XXIV 27: *sphagnos sive sphacos sive bryon (cf.* nota siguiente). Según André, *comm. ad loc.,* el término implicado corresponde a ciertos líquenes aromáticos del género *Evernia* L., pero también se ha pensado (Díaz-Regañón en nota a Teofr., *HP* III 8, 6) en la usneácea *Usnea barbata* L., llamada barbas de capuchino; esta planta parásita forma en los árboles grandes colgajos de filamentos blancos o grisáceos (las «pelambreras» a las que alude después), que les darían la apariencia fantasmal que justifica la plausible relación etimológica del *pháskon* de Teofrasto con *phásma* o *phántasma* «espectro».

[384] Del gr. *brýon* «musgo», «liquen» (quizá relacionado con *brýō* «crecer»). *Cf.* Plin., XXIV 27; Diosc., I 21; Hesiq., *s. v. sphákos.* Este término explica la denominación de «musgo» o «musgo de roble» que se da actualmente en perfumería a ciertas fragancias que provienen de líquenes y musgos aromáticos.

extrañaría: con ese nombre, desde luego, hay unas «pelambreras» grisáceas que crían los árboles, como las que podemos observar sobre la encina especialmente, pero con una fragancia extraordinaria. Tienen la primera calidad las más blancas y enmarañadas; la segunda, las de color rubio; las negras no tienen ninguna. Asimismo, se desdeñan las que se crían en islas y entre las piedras, al igual que todas las que desprenden olor a palmera en vez del suyo propio.

24 (51)
La alheña

La alheña[385] es un árbol de Egipto con 109
las hojas del azufaifo[386] y la semilla del cilantro[387], blanca y olorosa. Se pone a cocer dicha semilla en aceite y se exprime luego lo que se denomina alheña. Tiene un precio de cinco denarios la libra. La mejor clase es la que se saca de la alheña de Canopo[388], que crece en las riberas del Nilo; la segunda, la de Ascalón[389], en Judea, y la tercera, la de la isla de Chipre. Es característica de su fragancia una cier-

---

[385] Del gr. *kýpros* «alheña». Es la oleácea *Lawsonia inermis* L., un arbusto, o como mucho un arbolillo, de cuyas semillas oleosas se extraía un aceite empleado en ungüentos aromáticos y en medicamentos (*cf.* Diosc., I 55). En la actualidad se siguen utilizando sus hojas reducidas a polvo para elaborar una tintura de color marrón anaranjado, llamada también alheña (del árabe *al-hinna)*, pero popularizada como *henna* o *jena*, y utilizada para teñir los cabellos, aunque las mujeres del norte de África y de Oriente todavía la siguen utilizando, además, para pintarse las manos y los pies.

[386] *Zizyphus vulgaris* Lmk.

[387] *Coriandrum sativum* L.

[388] De Canopo, ciudad portuaria en la desembocadura del Nilo (*cf.* Plin., V 29 y 47).

[389] Ciudad del sur de Palestina, famosa por sus cebollas, llamadas ascalonias. *Cf.* Plin., V 68 y VI 213.

ta dulzura. Dicen que éste es el árbol que en Italia se llama aligustre[390].

(52) *El aspálato o* erisisceptro

110 En la misma zona crece el aspálato[391], un espino blanco del tamaño de un árbol mediano y con la flor del rosal. Su raíz se cotiza mucho en perfumería. Cuentan que si el arco iris[392] traza su curva sobre cualquier arbusto, exhala también la fragancia dulce propia del aspálato, pero si lo hace sobre el aspálato mismo, entonces éste exhala una fragancia verdaderamente indescriptible. Unos lo llaman *erisisceptro*[393], otros, *esceptro*. La prueba de su calidad reside en su color rojo o, por mejor decir, encendido, y en su textura densa, y también en su olor a castóreo[394]. Se vende a cinco denarios la libra.

---

[390] En realidad, el aligustre es otra oleácea, el *Ligusticum vulgare* L., muy empleada hoy en día en setos y borduras de parques y jardines. De sus hojas se puede obtener una tintura muy parecida a la alheña. El nombre latino de *ligusticum* se relaciona con el de Liguria, la región de donde se creía que provenía, *cf.* PLIN., XIX 165.

[391] Del gr. *aspálathos*. El aspálato es una planta enigmática no bien identificada, alguna suerte de aulaga o retama. Entre las plantas propuestas, Ernout, *comm. ad loc.*, señala el *Convolvulus scoparius* L. como la que responde mejor a la descripción de Plinio, mientras que para André sería el *Alhagi maurorum* L., una leguminosa. Plinio describe el aspálato en XXI 122; XXIV 111 ss., pero añade pocos datos que ayuden a su identificación.

[392] Sobre el efecto del arco iris en las plantas, *cf.* PLIN., XI 37; XVII 39.

[393] *Erysisceptrum*, del gr. *erysískēptron* «que sujeta el cetro» (de *erýō* «sujetar», y *sképtron* «cetro»), con probable cruce del adjetivo *erythrós* «rojo», como el color de la planta.

[394] Producto extraído de los testículos del castor, con un olor fuerte y desagradable, que se emplea en medicina. PLINIO, VIII 109, cuenta que si el peligro acucia a los castores, éstos se automutilan los genitales porque saben que esa parte es objeto de la codicia de los hombres.

(53) *El* maro

En Egipto crece también el *maro*[395], peor que el lidio, que es de hojas mayores y de distinto color; las hojas de aquél son cortas y menudas, y también fragantes. 111

25 (54) *El bálsamo, el* opobálsamo *y el* xilobálsamo

Ahora bien, sobre todos los demás perfumes el preferido es el bálsamo[396], otorgado en exclusiva a una parte del mundo: Judea. Antaño sólo crecía en dos huertos, ambos del patrimonio real[397]: uno de no más de veinte yugadas y otro de poco menos[398]. Los emperado-

---

[395] Especie de orégano mal distinguida; para André, *comm. ad loc.*, es el *Amaracus sipyleus* Rafin. En XIII 18, PLINIO lo presenta como originario de Egipto y de Libia con el nombre de *amaracum*; en España, no obstante, se conoce actualmente como amáraco la mejorana u orégano mayor *(Origanum majorana* L.). Es poco probable su identificación con la planta llamada actualmente maro *(Teucrium marum* L.), una labiada de olor fuerte y sabor amargo usada en medicina. DIOSCÓRIDES, III 42, lo llama *hysóbryon,* palabra compuesta de un elemento relacionado con *hýsis* «lluvia», y otro relacionado con *brýon* «musgo».

[396] «Bálsamo» es el nombre tanto de la resina como del propio árbol que la destila, la *Commiphora opobalsamum* Engl. El producto se conoce también como, bálsamo de la Meca o de Judea y opobálsamo *(cf.* PLIN., XXIII 92; TEOFR., *HP* IV 4, 14). Según JOSEFO, *Ant. Jud.*, VIII 174, el primer pie de este arbusto fue donado por la reina de Saba a Salomón.

[397] ESTRABÓN, XVI 2, 41, asegura que en la llanura de Jericó se encontraba el *Phoenicón (cf.* el *palmetum* de HOR., *Ep.* II 2, 184), cerca del cual se hallaba el palacio real, con un «jardín del bálsamo». Por su parte, JOSEFO, *G. Jud.* IV 469; *Ant. Jud.* IX 7, consigna que en la ciudad de Engadi había otro jardín en el que crecían palmeras y el árbol del bálsamo, *cf.*, PLIN., V 73; ESTR., IX 6, 1. DIOSCÓRIDES, I 19, asevera que el árbol del bálsamo crece sólamente en un valle de Judea.

[398] Comparando este texto con el lugar paralelo de TEOFRASTO, *HP* IX 6, 1, que refiere que uno de estos huertos mediría veinte *pletros* y el otro algo menos, se observa que Plinio podría haber convertido una medida agraria griega a

res Vespasianos[399] exhibieron este árbol en Roma. Es bien sabido que, a partir de Pompeyo Magno[400], en la celebración de
112 los triunfos hemos incluido también los árboles. En la actualidad está sometido a servidumbre y paga tributo junto con su propio pueblo[401], siendo sus características totalmente distintas de las que habían descrito nuestros autores y los extranjeros[402] —como que se parece más a la vid que al mirto—. La técnica de propagarlo mediante majuelos[403] se ha experimentado recientemente; rodrigado[404], como se hace con las cepas,

---

una de longitud romana. Como medidas de longitud, tanto la yugada romana (lat. *iugerum)* como el *pletro* griego *(pléthron)* equivalen a 30,75 m (= 100 pies griegos o 104 romanos), pero como medidas de superficie no son equivalentes, pues la yugada era un rectángulo de 240 pies romanos de largo por 120 de ancho —en total, unas 25 áreas—, mientras que el *pletro* agrario era un cuadrado de un pletro de lado —en total, unas 9,5 áreas—. En consecuencia, si se trata de medidas agrarias, Plinio da una medida dos veces y media mayor que la de Teofrasto.

[399] Bajo esta denominación se cita a Vespasiano (emperador del 69 al 79) y a Tito (del 79 al 81), padre e hijo respectivamente, llamados ambos Tito Flavio Vespasiano. Desde que Tito regresó a Roma, tras asediar y conquistar Jerusalén (en el año 70), en la práctica compartió el poder con su padre hasta que le sucedió. De la celebración del triunfo sobre los judíos y del expolio de sus objetos sagrados queda testimonio en los relieves del arco de Tito, en Roma.

[400] *Cf.* § 20.

[401] Desde la muerte de Herodes el Grande (4 a. C.), Judea perdió totalmente su independencia; en el 6 d. C., era ya una provincia romana gobernada por un procurador y, salvo el breve paréntesis del 41 al 44, en que reinó Herodes Agripa I, amigo del emperador Claudio, ya siempre estaría bajo dominio romano. En el 66 se inició una sublevación judía que concluyó con la conquista de Jerusalén y la destrucción del templo de Salomón (70), la conquista de Masada (73) y la posterior diáspora.

[402] *Cf.* Teofr., *HP* IX 6, 1; Diosc., I 18.

[403] *Malleolus* «martillito». En viticultura, el majuelo es el sarmiento que se planta para que forme una cepa nueva, constituido por un trozo más grueso del que arranca otro más delgado; el nombre vendría dado por su parecido con la herramienta en cuestión, *cf.* Col., V 5, 7; Isid., *Et.* XVII 5, 5.

[404] *Vincta.* La técnica del rodrigado consiste en clavar junto a la planta un

también puebla los collados a la manera de la viñas. El que se puede sostener por sí mismo, sin ayuda de tutores, se poda de modo parecido cuando echa ramas, y con la cava gana en lozanía y crece con rapidez; al cabo de dos años rinde su fruto. Su hoja es muy parecida a la del acerolo[405], su follaje, perenne. Los 113
judíos se mostraron implacables con este árbol —como con sus propias vidas[406]—; los romanos, por contra, salieron en su defensa, ¡y se combatió por un arbusto!; el fisco[407] se ocupa actualmente de su cultivo, y nunca ha proliferado más. Su tamaño no sobrepasa los dos codos. El árbol cuenta con tres variedades: 114
una delgada y con follaje a modo de cabellera, que se llama *euteristo*[408]; otra de aspecto nudoso, retorcida, cubierta de ra-

---

rodrigón o tutor, de palo o de caña, con el fin de sostener, sujetos con ligaduras, sus tallos y ramas (*cf.* PAL., *Agr.* III 11, 1; IV 7, 2, en la traducción de Moure, n.º 135 de esta colección).

405 *Crataegus azarolus* L.

406 Nueva alusión a la crisis judía de la época de los Flavios. Plinio probablemente se refiere a las disensiones y luchas intestinas entre los judíos que fueron paralelas a su revuelta contra los romanos, y quizá a la desesperación de los sitiados en Jerusalén, entre los que se dieron casos de antropofagia (*cf.* JOS., *G. Jud.* IV 131 ss.; VI 193-219). Laguna (*comm. ad* DIOSC., I 18) afirma: «Entonces pues dice Plinio que los pobres hebreos, viéndose ya perdidos, por que no gozasen los romanos de plantas tan generosas, no menos se encruelecieron en los bálsamos salutíferos, que en sus propias vidas, de suerte que los talaran y destrozaran todos, ni más ni menos que degollaban sus queridas mujeres y dulces hijos, y no dejaran ni aun una raiceja de ellos, si yéndoles a la mano los hombres de armas, no se metieran en medio, y defendieran de su furor a lanza y espada los inocentes árboles: uno de los cuales después, con insigne y raro trofeo de aquella tan señalada victoria, trajeron por Roma en triunfo».

407 Según unos, el *fiscus* era la caja de las provincias imperiales —y Judea lo era—; según otros, incluiría los fondos públicos y privados del emperador; por último, hay quienes opinan que el término se refiere exclusivamente a la fortuna privada del emperador.

408 Del gr. *euthériston* «fácil de segar» (de *eutherízō* «segar», a su vez de

mas, más fragante; a ésta la denominan *traquí*[409]; a la tercera, *eumece*[410], porque es más alta que las demás, y es de corteza lisa. A esta variedad le corresponde la segunda categoría, la
115 última, al *euteristo*. La semilla del bálsamo recuerda al vino en el sabor, es de color rojo y no carece de oleosidad. Tratándose de su grano[411], es tanto peor cuanto más liviano y verde. Sus ramas son más recias que las del mirto. Se sangra con un vidrio, con una piedra o con cuchillos hechos de hueso; no puede soportar que un instrumento de hierro lesione sus partes vitales, muere de inmediato[412]; pero sí que admite que se le escamonden con dicho instrumento las partes superfluas. La mano del sangrador se desenvuelve con esmerada precisión, a fin de no causar daño alguno más allá de la corteza.

116 De la entalladura fluye un jugo que llaman opobálsamo[413], de una delicadeza excepcional, si bien la secreción es muy escasa. Mediante vellones de lana se va recogiendo en cuernas, desde donde se trasiega a una vasija de barro nueva. Guarda semejanza con un aceite algo espeso, y en fresco es de color blanco; luego va tomando color rojo, al tiempo que se solidifica y deja de ser
117 translúcido. Durante la campaña de Alejandro Magno en aquella

---

théros «época de la siega», «verano»). DIOSCÓRIDES, I 19, asegura que el tronco de esta variedad de árbol es fino como un cabello, lo que justifica su nombre; esto sugiere que quizá Plinio no haya entendido bien la fuente griega a propósito del aspecto del árbol en cuestión.

409 Del gr. *trachý* «rugoso».

410 Del gr. *eúmekes* «muy alto».

411 Sobre el grano de la semilla del bálsamo, *cf.* ESCRIB., 177; DIOSC., I 19, 5. El producto que se obtiene del fruto de este árbol se denominaba en griego *karpobálsamon* (*cf.* DIOSC., I 19, 3), formado sobre *kárpos* «fruto».

412 Contra lo que asegura Plinio, según TEOFRASTO, *HP* IX 6, 2 y DIOSCÓRIDES (I 19), las entalladuras se practicarían con útiles de hierro, y lo mismo revela TÁCITO, *Hist.* V 6, 1. Acaso Plinio esté dando cuenta de algún escrúpulo de tipo religioso.

413 Término formado con el gr. *opós* «jugo».

región[414], lo normal era que se llenara una sola concha[415] en un día entero de verano y que la producción total del huerto mayor fuera de seis congios[416], y la del menor, de uno; a la sazón, se llegaba a pagar hasta el doble de su peso en plata; ahora, incluso el rendimiento por árbol es mayor. La entalladura se realiza tres veces cada verano, después se efectúa la poda. Las ramas tam- 118
bién son objeto de comercio. Por ochocientos mil sestercios se ha vendido el desbrozo y la ramulla, cuatro años después de la derrota de Judea[417]; este producto se llama *xilobálsamo*[418], y sometido a cocción se usa en los perfumes; los talleres lo vienen utilizando como sucedáneo del jugo propiamente dicho; incluso a la corteza se le pone precio para los usos medicinales. Pero lo que más se cotiza es la secreción; en segundo lugar, la semilla; en tercero, la corteza; lo que menos, la madera.

De las calidades de madera, la mejor es la del color del boj, 119
que a la par es la más fragante. De las semillas, la mejor es la de

---

[414] Alejandro, tras la batalla de Iso, se dirigió hacia Menfis para destruir al sátrapa persa, pero, coherente con su política de asegurarse la retaguardia, conquistó las ciudades fenicias de la costa, Biblos, Sidón y Tiro, y más adelante Gaza, luego retornó a Tiro, para dirigirse después al corazón de Persia. Al volver sobre sus pasos, se detuvo en Siria el verano del 332 a. C.

[415] Teofrasto, *HP* IX 6, 2, también asegura que en un día un hombre puede recoger una «concha» (gr. *kónchē)*, aunque no parece tratarse de una medida de capacidad. Una concha era un recipiente artístico con forma de verdadera concha, como en Horacio *(Od.* II 7, 22; *cf.* R. Nisbet-M. Hubbard, *A commentary on Horace: odes book II*, Oxford, 1978, 20). Estrabón (XVI 2, 41) utiliza el término *konchária*, diminitivo de *kónchē*, con el significado de «pequeña cantidad».

[416] *Cf.* Teofr., *loc. cit.* El congio (del gr. *kóngion)* era una medida de capacidad equivalente a unos tres litros.

[417] La derrota de Judea, representada en el reverso de las monedas de Vespasiano Tito con la leyenda *Iudaea capta*, se remonta al año 70, de modo que la noticia de Plinio se referiría al 74.

[418] Término compuesto del gr. *xýlon* «madera». Sobre este bálsamo obtenido de la madera, *cf.* Estrab., XVI 2, 41; Diosc., I 19, 3.

mayor tamaño y peso, la que pica al degustarla y deja sensación
de ardor en la boca. Se adultera con hipérico[419] de Petra, lo cual
se nota por el tamaño, la escasa consistencia, la forma alargada,
120 la escasa intensidad de su olor y el sabor a pimienta. La garantía
de la mejor secreción es que aun siendo pastosa sea fluida y algo
rojiza, y además, al frotarla, aromática. El segundo bálsamo es el
de color blanco; es inferior el verde y craso, y el peor de todos es
el negro, dado que, al igual que el aceite, se vuelve rancio. De
toda entalladura, se considera mejor el fluido que ha destilado
antes de la granazón. En algunos sitios también se adultera el
bálsamo con jugo extraído de la semilla, y el fraude apenas se
detecta por su gusto un tanto amargo; y es que debe ser suave,
121 nada ácido, y fuerte, si acaso, de olor. También se falsifica con
aceite de rosa, de alheña, de lentisco, de mirobálano, de tere-
binto, y de mirto[420], con resina, gálbano[421] o cera cipria[422], depen-
diendo de lo que se tenga a mano; ahora bien, la manera más
descarada es hacerlo con goma, porque se reseca sobre el dorso
de la mano, y en el agua se deposita en el fondo, lo cual consti-
122 tuye la doble garantía del bálsamo. El puro debe también rese-
carse, pero a éste, si se le añade goma, le saldrá una costra que-
bradiza. También se detecta por el sabor, pero sobre las brasas el
que ha sido adulterado con cera y con resina se nota por su llama
más oscura. Desde luego, el desnaturalizado con miel nada más

[419] *Hypericum revolutum* L. Se trata de una planta de la familia de las Gutíferas. Sobre Petra, lugar de donde se traía, *cf.* § 102, nota. La noticia es idéntica a la de Diosc., *loc. cit.*

[420] Sobre las distintas clases de aceite y su elaboración, *cf.* Plin., XV 1-31; XXIII 79 ss.

[421] Plinio trata del gálbano en § 126.

[422] Aunque en XXI 83 ss., Plinio se ocupa de las clases de cera y de su fabricación, aplaza la mención de la cera cipria hasta XXXII 42, y sin dar detalles. Tal vez se trate de una cera común, simplemente elaborada en Chipre, pero en todo caso se ignoran sus propiedades.

ponerlo en la mano atrae las moscas. Aparte de esto, las gotas del puro se condensan en agua tibia, depositándose en el fondo del vaso[423]; en caso de adulteración, sobrenadan como el aceite, y si han sido falsificadas con *metopio*[424] aparecen rodeadas de un cerco blanco. La prueba determinante es que haga cuajarse la leche y no deje manchas en la ropa. Y en ninguna otra cosa el fraude es tan manifiesto; como que se revende a mil denarios el sextario comprado al fisco, que lo saca a la venta por trescientos[425]: hasta ese punto hay libertad para encarecer el líquido[426]. El *xilobálsamo* tiene un precio de seis denarios la libra. 123

(55) *El estoraque*

La región de Siria próxima a Judea, por encima de Fenicia[427], produce el estoraque[428] en las cercanías de Gábala[429], Maratunta[430] y 124

[423] Dioscórides, I 19, 3, contradice a Plinio pues asegura que es un error pensar que el opobálsamo puro echado en agua primero se deposita en el fondo y luego sube a la superficie; pero las demás pruebas de la calidad del bálsamo coinciden en ambos autores.

[424] Del gr. *metópion*, perfume elaborado con gálbano, *cf.* § 107, nota a «*metopo*»; Diosc., I 59.

[425] El sextario (sexta parte de un congio) equivale como medida de capacidad a poco más de medio litro. Sobre esta forma de monopolio, *cf.* H. M. Cotton-W. Eck, «Ein Staatsmonopol und seine Folgen: Plinius, *Naturalis Historia* 12, 123 und their Preiss für Balsam», *Rhein. Mus. Phil.* CXL (1997), 153-161.

[426] El atrevimiento como método de ganancia se ensalza en Juv., XIV 275; sobre la moral de los mercaderes, *cf.* asimismo Juv., XIV 204.

[427] Plinio se refiere al área que comprende las regiones del norte de Fenicia, Celesiria y Siria de Antioquía, *cf.* Plin., V 75-80.

[428] Resina olorosa del *Styrax officinalis* L., arbusto estiracáceo que crece también en la Europa mediterránea. Sobre sus empleos, *cf* Plin., XXIV 24; Diosc., I 66.

[429] Ciudad del norte de Siria (act. Jablah), cercana a Laodicea, en la costa del Mediterráneo, *cf.* Plin., V 79.

[430] Ciudad situada también en la costa norte de Fenicia, frente a la isla de Árados *(cf.* Plin., V 78; Estrab., XVI 2, 12). Era la antigua Amrit de los feni-

el monte Casio[431] de Seleucia. El árbol, de igual nombre, es parecido al membrillo; su resina es de aroma agradable, sin ser fuerte; por dentro el parecido es con la caña, y está repleto de jugo[432]. Hasta el árbol en cuestión, al comienzo de la Canícula, acuden volando unos gusanillos alados para roerlo[433], por lo cual, debido al
125 serrín, presenta un feo aspecto. Después de las variedades anteriormente dichas, se cotiza el estoraque procedente de Pisidia[434], Side[435], Chipre, Cilicia[436] y Creta; el del monte Amano[437] de Siria no vale para los médicos, pero sí para los perfumistas. El color preferido, sea cual sea la procedencia, es el rojo, y aparte debe ser blando y pringoso, siendo inferior el furfuráceo y recubierto de un moho ceniciento. Se adultera con resina de cedro o goma, otras veces con miel o almendras amargas. Todas estas adulteraciones se detectan por el sabor. El mejor tiene un precio de diecisiete denarios. También nace en Panfilia[438], pero más seco y menos jugoso.

---

cios, que tomó el nombre griego de *Marathýs* desde época de Alejandro. En época de Estrabón *(loc. cit.)* ya estaba en ruinas.

[431] El monte Casio (act. Yebel Akra), cercano a la ciudad de Seleucia Pieria, en el norte de Siria, *cf.* Plin., V 79.

[432] El estoraque llegaba a Europa en el interior de cañas, utilizadas como recipientes, que Plinio toma por la madera misma del árbol, tal como indica Ernout *(comm. ad loc.)*.

[433] Este serrín, mezclado con miel, era utilizado para falsificar el estoraque, *cf.* Diosc., *loc. cit.*

[434] Pisidia era una región situada en la zona sureste de Asia Menor, *cf.* Plin., V 94.

[435] Side (act. Selimiye) era una importante ciudad portuaria de la región de Panfilia, en la costa sur de Asia Menor, *cf.* Plin., V 96 y VI 214.

[436] La región de Cilicia estaba en la costa suroeste de Asia Menor, *cf.* Plin., V 91, y frente a ella, se encuentra la isla de Chipre.

[437] El monte Amano pertenece a la cordillera del Tauro y separa Siria de Cilicia, *cf.* Plin., V 80.

[438] Situada más al este, *cf.* Plin., V 94.

(56)
El gálbano

Siria produce también gálbano[439] en la misma zona del monte Amano a partir de una férula que lleva idéntico nombre[440], a la manera de la resina; lo llaman *estagonite*[441]. El que más se cotiza es el cartilaginoso, libre de impurezas —a semejanza de lo que ocurre con la goma amoníaca—, y en absoluto leñoso; así es también el adulterado con habas o sagapeno[442]. El auténtico, si se quema, ahuyenta las serpientes con el tufo[443]. Se vende a cinco denarios la libra. 126

[439] El gálbano es la resina producida por una umbelífera oriental, *Ferula galbanifera* Boiss y Bushe. Laguna *(comm. ad* Diosc., III 83) cuenta la siguiente anécdota: «Los Galbas, antiquísimos ciudadanos de Roma, tomaron el nombre de aquesta goma, por haber quemado con ella cierto pueblo de España, que jamás pudo ser vencido con armas: por donde fue después solemnizada entre los Augustos emperadores». El gálbano, citado en el *Antiguo Testamento*, entraba en la composición del *thymíama* de los hebreos, un perfume para quemar durante las ceremonias (Éx. XXX 34-36). Para sus empleos medicinales *cf.* Plin., XXIV 21 ss.

[440] El término latino *ferula* designa comúnmente la «cañaheja» *(Ferula communis* L.), una umbelífera de la que se extrae una gomorresina, pero aquí se refiere a la planta que produce el gálbano. Frente al testimonio de Plinio que asegura que esta planta tiene el mismo nombre que el producto, según Dioscórides *(loc. cit.)*, se llamaría *métopon*.

[441] Del gr. *stagonîtis* «que gotea» (de *stázō* «gotear»). *Cf.* § 62, nota a «*estagonia*».

[442] El sagapeno (lat. *sacopenium*, a su vez del gr. *sagápēnon)* es la gomorresina de la cañaheja *(Ferula communis* L.), una planta de la familia de las Umbelíferas; la secreción se conoce también con los nombres de serapino y goma seráfica.

[443] *Cf.* Virg., *G.* III 145.

26 (57)
El pánace

127 Siria produce el gálbano exclusivamente para usos medicinales y, al mismo tiempo, para los perfumes produce el pánace[444]. Éste crece tanto en la Psófide de Arcadia[445] y en los alrededores de la fuente del Erimanto[446], como en África y también en Macedonia; se trata de una clase particular de férula de cinco codos, con hojas que crecen tendidas por el suelo, primero de cuatro en cuatro y luego de seis en seis, redondeadas y de considerable tamaño, en tanto que las de la parte superior son como las del olivo; las semillas penden de una especie de mosqueros, como las de la cañaheja[447]. El jugo se extrae sangrando el tallo en temporada de siega, y sangrando la raíz, en otoño. En el jugo ya cuajado se cotiza el color blanco; le sigue el amarillento; el de color negro se desdeña. El mejor tiene un precio de dos denarios la libra.

---

[444] *Panaces,* del gr. *panakés* «curalotodo», de donde el español «panacea». Este nombre se aplicaba a muchas plantas, *cf.* André, «Deux notes sur les sources de Virgile», *Rev. Phil.* XLIV (1970), 11-24; TEOFRASTO *(HP* IX 11, 1-4) ofrece cuatro clases de pánace con las que PLINIO (XXV 30 ss.), coincide en parte, incluyendo otras cuya correspondencia desconocemos. En general, se trata de diversas umbelíferas del género *Opopanax* L., que dan una resina llamada opopónaco. Entre las que Plinio describe en el pasaje citado, el *pánace* del que aquí trata parece ser el *panaces Heracleum*, identificado como el *Opopanax hispidus* Griseb. Sobre sus virtudes, *cf.* PLIN., XX 264; XXV 32; XXVI 113; TEOFR., *op. cit.*, IX 11, 3.

[445] Ciudad situada en la región central del Peloponeso, al noroeste de Olimpia; es la actual Tripótama, *cf.* PLIN., IV 20; PAUS., VIII 24.

[446] Río de Arcadia que nace en un monte homónimo y es afluente del Alfeo, *cf.* PLIN., IV 21.

[447] Estos «mosqueros» *(muscaria)* son las inflorescencias propias de las plantas umbelíferas, como la cañaheja, que debían de recordarle a Plinio algún útil para matar o espantar las moscas (*muscarium*), mientras que nosotros las relacionamos con una sombrilla (lat. *umbella).*

(58)
La branca ursina

Con respecto a la férula anterior[448], la que se llama branca ursina[449] difiere sólo en las hojas, porque son menores y lobuladas, como las del plátano. No se da más que en las umbrías. La semilla, de idéntico nombre, tiene el aspecto del *sil*[450]; es útil exclusivamente para la medicina. 128

(59)
El malobatro

Siria también produce el *malobatro*[451], un árbol de hoja crespa, de color de hoja seca, de la cual se exprime aceite para perfumes, pero su rendimiento es mayor en Egipto; no obstante, el que más se cotiza proviene de la India. Allí crece, según dicen, en los pantanos, como la lenteja de agua[452]; es más aromático que el azafrán, ne- 129

448 Es decir, el pánace.

449 *Spondilium*, del gr. *sphondýlion* «pequeña vértebra», en alusión a las vainas foliares de su tallo. Es una planta umbelífera, *Heracleum sphondylium* L., conocida también como acanto falso o hierba giganta. Sobre sus usos, *cf.* PLIN., XXIV 25 ss.; DIOSC., III 76.

450 *Tordylium officinale* L. El *sil*, llamado también *seseli* por PLINIO en XX 36, es una umbelífera cuya semilla se llama *tordylon*. Sobre su empleo, *cf.* PLIN., XX 238; DIOSC., III 54.

451 *Cf.* § 42, nota a «hoja de nardo». Este *malobathrum* (transcripción del gr. *malóbathron*) de Plinio se podría identificar con alguna de las diversas lauráceas de Extremo Oriente, como el *Cinnamomum tamala* Nees, *C. iners* Blume, y el *C. zeylanicum* Blume, de acuerdo con ANDRÉ *s. v.*, que no descarta que pudiera tratarse del pachulí (*Pogostemon patchouli* Pelle). La etimología del término parece remontarse al sánscrito *tamalapattra* «hoja negra», que los griegos analizaron como un plural al que aplicaron un falso corte para el artículo: *tà malábathra*, expresión de la que dedujeron una forma singular *tò malábathron*, con la variante *malóbathron*. *Cf.* DIOSC., I 12.

452 Plinio llama a esta planta simplemente *lens*, pero parece ser la misma *lens palustris* de XXII 145, la lemnácea *Lemna minor* L., llamada lenteja de agua o acuática, cuyas frondas flotan en las aguas estancadas y tienen forma de lenteja. *Cf.* DIOSC., IV 87.

gruzco y rugoso, y con un cierto sabor a sal. El que menos se aprecia es el blanco. Enmohece muy pronto con el paso del tiempo. Su sabor debe ser parecido al del nardo bajo la lengua[453]. En cuanto a su aroma, si se le da un hervor en vino, supera a los demás. En lo que al precio se refiere, es algo comparable a un auténtico prodigio que una libra pueda oscilar entre uno y trescientos denarios; en cuanto a la hoja propiamente dicha, cuesta a sesenta denarios la libra.

(60)
El onfacio

130 Un aceite es también el *onfacio*[454]. Se obtiene de dos clases de árboles y con sendos procedimientos: del olivo y de la vid. La aceituna se exprime cuando aún está blanca[455]; de inferior calidad es el de drupa[456] —así se llama la aceituna antes de que esté madura para su consumo, cuando, no obstante, ya va tomando color—; la diferencia consiste en que este último es verde, mientras que el primero es blanco. Se obtiene asimismo de la uva *psitia*[457] o de la

---

[453] Plinio (§ 42) afirma que el gusto del nardo es áspero, mientras que Dioscórides (I 7) asegura que es amargo y estíptico.

[454] *Omphacium*, del gr. *ómphax* «fruto verde». Plinio señala a continuación que hay dos clases de *onfacio*: el extraído de aceitunas sin madurar, llamado aceite onfacino u *omphacinum oleum (cf.* Plin., XXIV 122; Diosc., I 30), y el que se obtiene dejando fermentar al sol el zumo del agraz mezclado con miel, llamado propiamente onfacomeli, *cf.* Diosc., V 5. Sobre las virtudes del *onfacio*, *cf.* Plin., XXIII 7 y 79. Sobre el método de preparación del *onfacio*, *cf.* Diosc., V 5 y 23.

[455] *Cf.* Isid., *Et.* XII 7, 62. El aceite que se exprimía de las aceitunas blancas se llamaba *hispanum* «hispano», y se tenía por el de mejor calidad para el uso cotidiano.

[456] Del gr. *drýppa* «aceituna madura». Es la aceituna que comienza a tomar un color oscuro; según Columela (XII 52, 9), es la mejor para exprimir aceite. Sobre esta denominación, *cf.* Plin., XV 6.

[457] Del gr. *psithíos* «tinto». De esta uva griega se obtenía el mejor *passum*,

aminnea[458]. Tan pronto como los granos son del tamaño de un garbanzo, antes de la Canícula, en cuanto le sale la primera pelusilla, se recolecta la uva y su agraz. La masa que queda se pone al sol —se protege del relente[459] guardada en una tinaja—; el agraz se va cogiendo de vez en cuando y se conserva en un recipiente de cobre. El mejor, el que es rojo y el de sabor más acerbo y seco. El *onfacio* tiene un precio de seis denarios la libra. También se hace de otro modo: se machaca la uva verde en un mortero y se pone a secar al sol; después se distribuye en tabletas. 131

28 (61)
El brío, *la* enante, *el* masari

Para los mismos fines interesa el *brío*[460], 132
el amento del álamo blanco. El mejor se da en las cercanías de Cnido[461] o de Caria, en secarrales o páramos y en terrenos abruptos; le sigue el del cedro de Licia[462]. Para los mismos fines interesa, además, la *enante*[463]; se trata de

---

el vino exprimido de uvas pasas *(cf.* VIRG., *G.* II 93; IV 269; COL., III 2; DIOSC., V 5); los romanos la llamaban apiana y *escrípula (cf.* PLIN., XIV 81).

[458] *Aminnea*, del gr. *aminnaîa* «de Aminea», *cf.* DIOSC., V 5, 1 y 19, 2; se trata de un adjetivo con diversas variantes gráficas tanto en latín como en griego *(cf.* SERV., *G.* II 97, que atestigua la vacilación *aminneum/amineum).* La ciudad de Aminea, que también se llamó Peucetia *(cf.* HESIQ., *s. v. Aminaîon)*, estuvo en Campania, en el territorio de Falerno, renombrado por sus vinos *(cf.* MACROB., III 20, 6). Según ARISTÓTELES *(Frag. var.* 495, Rose), los aminneos eran originarios de Tesalia. Para SERVIO *ibid*, el vino *aminneo* tomaría su nombre del hecho de que no tiene el color rojo propio del *minium* (el minio o cinabrio), ya que es un vino blanco. Sobre las variedades de este vino, *cf.* PLIN., XV 22.

[459] DIOSCÓRIDES, V 5, precisa que la noche perjudica los jugos.

[460] No se trata aquí de un tipo de liquen *(cf.* § 108), sino de un amento, la inflorescencia que poseen todas las salicáceas y que, de acuerdo con su etimología griega *(brýon* «racimo»), es racemosa.

[461] La ciudad de Cnido, se encontraba en la región de Caria, situada al suroeste de Asia Menor, en la costa del mar Egeo, *cf.* PLIN., V 104.

[462] Región del sur de Asia Menor, *cf.* PLIN., V 100.

[463] *Oenanthe*, del gr. *oinánthē* «flor de vid» (a su vez, de *oînos* «vino», y

la uva de una vid labrusca; se recoge durante la floración, es decir, cuando es más fragante; se pone a secar a la sombra sobre
133 una tela extendida y se guarda, ya seco, en *orzas*[464]. La principal es la de Parapotamia[465]; en segundo lugar, la de Antioquía[466] y Laodicea[467], en Siria; en tercero, la de las montañas de Media[468]; esta última es la más útil para la medicina. Algunos prefieren a todas éstas la que crece en la isla de Chipre; de hecho, la que se hace en África sólo les interesa a los médicos y se llama *masari*[469]. Por otra parte, todo el que se saque de labrusca blanca es superior al de la negra.

(62)
La elate *o* espate

134 Hay además un árbol que interesa igualmente para los perfumes; unos lo llaman *elate* —que es lo que nosotros llamamos abeto[470]—, otros palmera y otros espata. El

ánthos «flor»). Es la inflorescencia de cierta vid silvestre *(Vitis silvestris* Gmel), empleada en medicina y en perfumería. *Cf.* PLIN., XIV 98; XXIII 8 ss. y XXI 167; DIOSC., V 2 y 4; PAL., *Agr.* VII 11.

464 El término latino *cadus* «orza» es transcripción del griego *kádos*. Se utilizaba para designar un recipiente, generalmente de barro, de boca ancha y con asas, destinado a usos diversos, como la conserva de productos. En metrología, el *cadus* equivale al ánfora = 3 urnas = 39,37 litros *(cf.* White, 1975: 129).

465 Región adyacente al río Tigris, *cf.* PLIN., VI 131.

466 La ciudad de Antioquía (act. Antakya, en Turquía) se encuentra al norte de Siria, a orillas del río Orontes y cerca del mar Mediterráneo, *cf.* PLIN., V 76.

467 Ciudad del norte de Siria (act. Latakia, en Turquía). *Cf.* PLIN., V 79.

468 La antigua región de Media corresponde a la zona noreste del actual Irán, *cf.* PLIN., VI 43.

469 *Massaris*. Su etimología es desconocida. Plinio menciona de nuevo esta vid labrusca en XXIII 9, pero allí asegura que sólo se emplea en perfumería.

470 *Cf.* DIOSC., I 109, que habla de una *phoînix*, palabra que designa, además de la palmera en sí, una rama con sus dátiles y —aquí particularmente— la envoltura del propio dátil en flor, llamada en griego *elátē*, o *spáthē*. Parece ser que el autor romano ha tomado los tres términos griegos por nombres de árbol que ha transcrito al latín como *palma, elate* y *spatha*, interpretando mal su fuente

que más se cotiza es el amoníaco[471], luego, el egipcio, y por último, el sirio; únicamente en los secarrales es fragante y de resina pastosa, que se añade a los perfumes para suavizar su aceite.

(63)
El cínamo
o cómaco

En Siria crece, además, un *cínamo* que 135
denominan *cómaco*[472]. El producto es el jugo exprimido de una nuez, muy diferente del jugo característico del verdadero *cínamo*, pero tiene análoga aceptación. Su precio es de cuarenta ases la libra.

(cf., sin embargo, PLIN., XXIII 99). La clave del error radica en que *phoînix* y *elátē* significan también en griego «palmera» y «abeto» respectivamente, lo que explica la glosa *quod nos abietem*. «Espata» es un cultismo que en español designa la envoltura de las flores y frutos de ciertas plantas.

[471] El árbol en cuestión crecería en las proximidades del oasis de Amón (act. oasis de Siwa, en Egipto), en Cirene, donde se encontraban el templo y el oráculo del dios. *Cf.* § 102.

[472] *Cf.* TEOFR., *HP* IX 7, 2. El *cómaco* es el aceite extraído de la nuez moscada, fruto del moscadero *(Myristica moschata* Thumb), un arbolillo miristicáceo de las Molucas. Plinio ha vuelto a interpretar erróneamente su fuente, ya que mientras Teofrasto considera que el cómaco es diferente del *cínamo* y la canela, él lo considera una variedad del *cínamo*.

LIBRO XIII

(1-5)
Los perfumes. (1)
Cuándo aparecieron

Hasta aquí el reconocimiento que se 1
da a los bosques en razón de los aromas. Ya cada uno de éstos era por sí mismo extraordinario, pero el lujo propició mezclarlos todos y conseguir un solo olor a partir del conjunto de todos: así se descubrieron los perfumes[1].

1 No se nos ha transmitido quién fue el primero que los in- 2
ventó. No los había en la época de Ilión[2], ni se dirigían súplicas a los dioses utilizando incienso[3]; más que su olor lo único que

[1] Naas: 219 hace un estudio pormenorizado de la organización de la obra pliniana, calificando las introducciones y conclusiones como recapitulativas o prospectivas. Sobre este primer párrafo escribe: «En esta primera parte retrospectiva, esta introducción se refiere al tema general de la sección —los vegetales—, pero únicamente sobre un punto particular —los olores—, lo que permite proseguir con los perfumes. Éstos figuran al comienzo del libro, mientras que el conjunto trata de los árboles extranjeros [...] La parte prospectiva de la introducción está pues limitada al contexto inmediato y no concierne al libro en su totalidad».

[2] Conocida más por su nombre de Troya. Los tiempos de Troya corresponderían al siglo XII a. C. Homero habla muchas veces de la unción con aceites tras el baño, *cf. Il.* XIV 170; *Od.* III 466; IV 49, 252; VI 96, 220; VIII 364, 454; X 364, 450; XVII 88; XIX 320, 505; XXIII 154; XXIV 366. El primero que habla de los perfumes en Grecia es HERÓDOTO, III 107, que dice que Arabia «es el único lugar que produce incienso, mirra, canela, cinamomo y una goma llamada ládano» y añade que los árabes pagaban al rey de Persia un tributo de 25 toneladas de incienso.

[3] En el *Libro de los Reyes I* (10, 10) se dice de la reina de Saba que cuando llegó a Jerusalén, a mediados del siglo X a. C., «dio al rey ciento veinte talentos

conocían eran los efluvios[4] de sus arbustos característicos, el cedro y la tuya[5], mezclados con el humo de los sacrificios, aunque ya estaba descubierta el agua de rosas, puesto que también se menciona ésta entre las alabanzas al aceite[6].

---

de oro, una gran cantidad de aromas y de piedras preciosas. No se vieron nunca después tantos aromas como los que la reina de Saba dio al rey Salomón». Aunque esta cita no esté suficientemente documentada desde el punto de vista histórico, sí nos permite asegurar que el comercio de productos aromáticos se remonta a tiempos muy antiguos, aunque el gran tráfico de la llamada «Ruta del incienso» no se dio antes del siglo VIII a. C. *(cf.* F. Maillo, *El país de la Reina de Saba. Tesoros del antiguo Yemen*, Madrid, 2003). Según N. Groom, *Frankincense and Myrrh. A Study of the Arabian Incense trade*, Londres, 1981, los israelitas no empleaban el incienso para el ritual antes del siglo VII a. C. Plinio habla del incienso ampliamente en el libro anterior *(cf.* XII 51-65).

[4] Plinio contrapone el término *nidor* al de *odor*, aunque en otros autores *nidor* tiene prácticamente el mismo sentido que *odor*, como en VIRGILIO *(G.* 3, 415) donde se contraponen *nidoris olores* con *saporem* y *sonitus*, correspondiendo al olfato, el gusto y el oído.

[5] Los autores antiguos mezclan muchas veces en sus descripciones dos especies distintas: el cedro y el enebro, como lo hace PLINIO en § 52 de este mismo libro. En este apartado de los perfumes parece claro que se trata del cedro, árbol de la familia de las Abietáceas, de madera aromática, compacta y de gran duración. Los cedros más conocidos son los del Líbano, *Cedrus libanotica* Link, nativos de Asia Menor, aunque ahora sean bastante raros en ese país, arraigando principalmente en las montañas de Siria y en el Tauro. Respecto a la tuya, *citrus* en latín, es el árbol al que vuelve a referirse PLINIO en § 91 ss. Se trata de una planta, *callitris quadrivalvis* Vent, *Tetraclinis articulata* (Vahl.) Mast., de la familia de las Cupresáceas, que crece en el Norte de África y tiene una madera de color rojizo oscuro, imputrescible, dura y de excelente calidad. Con la misma denominación latina de *citrus*, Plinio se refiere al cidro en § 103, así como lo había hecho ya en XII 15, donde lo denomina «manzana de Asiria» *(cf.* la nota a este pasaje de Francisco Manzanero).

[6] En la *Ilíada*, XXIII 186, se habla realmente del aceite de rosa, que Plinio confunde aquí con el agua de rosa. Hay que tener en cuenta que Plinio habla de los perfumes llamados naturales, de origen vegetal, que son aceites esenciales naturales.

El perfume debe ser característico del pueblo de los persas. 3
Éstos se impregnan con él y neutralizan el mal olor debido a la falta de aseo procurándose este producto apreciado. Que yo sepa, la primera caja de perfumes la cogió Alejandro de las pertenencias del rey Darío[7] tras la toma de su campamento. Después su efecto placentero ha sido admitido también por nosotros entre las cosas agradables de la vida más exquisitas e incluso más nobles, y su consideración ha comenzado a extenderse hasta para las honras fúnebres[8].

Por esto hablaremos un poco más sobre él. Los perfumes que no provengan de vegetales sólo serán indicados por ahora por sus nombres, pues sus características serán expuestas en su correspondiente lugar.

(2)
Sus clases y veintiuna composiciones

Las denominaciones de los perfumes 4
se deben en unos casos a su lugar de producción, en otros a sus esencias, en otros a los árboles y en otros a sus circunstancias. Lo primero que conviene saber es que su prestigio y más aún su consideración han cambiado. En la Antigüedad el más alabado se dio en la isla de Delos[9], después lo fue el de Mendes[10]. Y esto no le viene sólo de su mezcla y composición, sino porque idénticas esencias fueron mejores o peores de distinta forma según los lugares.

[7] Se trata de Darío III Codomano, último rey persa de la dinastía de los aqueménidas, derrotado por Alejandro III de Macedonia en la batalla de Issos, en el año 333 a. C. *Cf.* PLIN., VII 108; PLUTARCO, *Alejandro* 20; 26.

[8] Sobre el uso y el comercio del incienso y otros productos aromáticos, *cf.* PLIN., XII 79-83. Son esclarecedoras las abundantes notas a estos pasajes de F. Manzanero en este mismo volumen.

[9] *Cf.* PLIN., IV 65-68.

[10] Ciudad de Egipto en el delta del Nilo. *Cf.* PLIN., V 49, y nota *ad loc.*

5 El perfume de iris[11] de Corinto[12] fue durante mucho tiempo el que más gustó, después el de Cícico[13] e igualmente el de rosas de Fasélide[14], al que le desposeyeron de su fama los de Nápoles, Capua y Preneste. El de azafrán[15] fue el más alabado largo tiempo en Solos[16] de Cilicia y después en Rodas, el de *enante* [17] en Chipre y después en Adramiteo[18]; el de mejorana[19] en Cos, pero después en este mismo sitio se prefirió el de membrillo[20]; en Chipre el de alheña[21] y después en Egipto, donde enseguida se hicieron más agradables el de Mendes y el de metopo[22].

---

[11] *Iris germanica* L., *Iris florentina* L., o *Iris pallida* L. La iris es un género de plantas herbáceas, con rizoma generalmente leñoso, que comprende unas doscientas especies del hemisferio norte. Sobre ella y sus virtudes terapéuticas escribe PLINIO en XXI 39-42; XXII 69; en XIV 128 afirma que sirve para perfumar el vino. Según André, 1985 *s. v.*, los epítetos geográficos de la iris en los textos medicinales corresponden a diferencias no de especie, sino de origen. Sobre la preparación, características y efectos medicinales del perfume de lirio o *irino*, *cf.* DIOSC., I 56; TEOFR., *Sobre el olor* 36, 24, 28.

[12] *Cf.* PLIN., IV 11 y nota en esta misma colección.

[13] *Cf.* PLIN., V 151.

[14] Sobre la preparación y las virtudes del perfume de rosas, *cf.* DIOSC., I 43; TEOFR., *Sobre el olor* 25, 33, 42, 45, 48, 51, 55; PLIN., XV 30. Sobre Fasélide, *cf.* PLIN., II 236; V 96 y nota.

[15] *Crocus sativus* L. Para conocer detenidamente el azafrán y la confección y propiedades de su perfume, *cf.* DIOSC., I 26, 54; TEOFR., *Sobre el olor* 27; PLIN., XXI 31.

[16] *Cf.* PLIN., V 92; VI 214.

[17] *Cf.* PLIN., XII 132 y nota.

[18] *Cf.* PLIN., V 122-123 y nota.

[19] *Cf.* André, 1985 *s. v.*, para su identificación. *Cf.* DIOSC., III 39, donde se puede leer que «la perfecta mejorana es la de Cícico y la de Chipre. Sigue a ésta la de Egipto. Los de Cícico y los de Sicilia la llaman *amárakon*» (traducción de García Valdés).

[20] *Cf.* André, 1985 *s. v.*

[21] *Cf.* PLIN., XII 109.

[22] *Cf.* PLIN., XII 107.

Después fue Fenicia la que se adueñó de éstos y dejó a Egipto 6
la fama del de alheña. Atenas produjo ininterrumpidamente su característico perfume *panatenaico*[23]. También ha existido el *pardalio*[24] en Tarso[25], cuya composición y mezcla han caído en el olvido. También dejó de elaborarse el *narcisino*, de la flor del narciso[26].

La fórmula de elaboración consta de dos elementos: uno lí- 7
quido y otro sólido[27]. Aquél está constituido casi en su totalidad por diversos géneros de aceite, éste, por aromas. A éstos los llaman *estímmata*, a aquéllos *hedísmata*[28]. Hay un tercer elemento, además de éstos, no tenido en cuenta por muchos: el

---

[23] Compuesto griego relacionado con las Panateneas, fiestas para todos los atenienses.

[24] Este nombre puede tener relación con el que se da a la pantera y al leopardo. PLINIO, VIII 100, escribe lo siguiente: «Los bárbaros cazan las panteras con trozos de carne frotados con acónito. La angustia se apodera inmediatamente de sus fauces, por lo que algunos han llamado *pardalianques* a este veneno». Para André, 1985 *s. v.*, la planta denominada *pardalion*, también llamada *leontopódion*, es decir, «pie de león» (*cf.* DIOSC., III 96) recibiría estos nombres por parecerse al pie de un felino y podría identificarse con la *Leontice leontopetalum*; *cf.* también PLIN., XXVI 52; GAL., XII 57.

[25] *Cf.* PLIN., V 91-92 y nota.

[26] Además de que Plinio confunde frecuentemente el lirio y el narciso, como otros autores antiguos («algunos lo llaman también lirio» escribe DIOSCÓRIDES en IV 158; «El narciso o *leírion*», afirma TEOFRASTO en *HP* VI 6, 9), con el término *narcissus*, según André, 1985 *s. v.*, se designaban todas las especies, aunque Plinio menciona dos de ellas: *huius alterum genus flore candido, calice purpureo* (XXI 25) y *Narcissi duo genera in usum medici recipiunt, purpureo flore et alterum herbaceum* (XXI 128). El primero coincidiría con el *Narcissus poeticus* L. «narciso de los poetas», y el segundo con el *Narcissus tazetta* L. «narciso de manojo», enumerados igualmente por DIOSCÓRIDES, IV 158.

[27] Los términos latinos correspondientes son *sucus* y *corpus*, que podríamos considerar respectivamente como los aceites etéreos y la sustancia sólida.

[28] El término *stymmata* equivale a «astringente, aglutinante» tanto para fijar los tintes como para la preparación de esencias y perfumes, mientras que el de *hedysmata* se refiere a los «aromas, elementos volátiles». Ambos términos proceden del griego y los utiliza Dioscórides cuando habla de los perfumes (*cf.* I 61 y 63).

color; para conseguirlo se mezclan cinabrio y orcaneta[29]. La aspersión de sal resalta la naturaleza del aceite. A los que se les ha añadido orcaneta no se les añade sal. La resina o la goma se añaden para fijar el olor en la sustancia sólida, pues éste se desvanece muy pronto y se volatiliza si no tiene estos aditivos.

8 El más común y el primero de los perfumes fue, según parece verosímil, el compuesto de *brío*[30] y aceite de ben[31], de los que hemos hablado antes, y el de Mendes se enriqueció después con aceite de ben, resina y mirra[32], y aún más el de metopo. Éste es un aceite de almendras amargas exprimido en Egipto, al que se han añadido *onfacio*[33], cardamomo[34], junco oloroso[35] y el cálamo aromático[36], miel, vino, mirra[37], semillas de bálsamo, gálbano[38] y resina de terebinto[39].

---

[29] *Anchusa tinctoria* L. (*cf.* André, 1985 *s .v.*), Font Quer: 554-555, la denomina onoquiles, añadiendo entre otros nombres el de pie de paloma «aludiendo al color rojo de las patas de ésta». Andrés Laguna: 390, dice «Fueron muy conocidas antiguamente todas las especies de ancusa [...], para dar vivo color al rostro». Por su parte Isidoro de Sevilla, *Et.* XVII 9, 69, escribe: «su raíz majada mancha los dedos, pues es de color sanguíneo». Su descripción está en Plinio (XXI 85, 99; XXII 48; XXVII 59, etc.). *Cf.* también Diosc., IV 23; Teofr., *HP* VII 8, 3; 9, 3.

[30] *Cf.* Plin., XII 108 y 132.

[31] *Cf.* Plin., XII 100 y nota. Allí habla del mirobálano, como más adelante en XIII 18.

[32] *Cf.* Plin., XII 66-71.

[33] *Cf.* Plin., XII 130. En castellano existe el término «onfacino», definido por el *DRAE* como «el (aceite) que se extrae de aceitunas sin madurar y se emplea en medicina».

[34] *Cf.* Plin., XII 50.

[35] *Cf.* Plin., XII 104, 106.

[36] *Cf.* Plin., XII 104.

[37] *Cf.* Plin., XII 66.

[38] *Cf.* Plin., XII 126.

[39] *Pistacia terebinthus* L. (*cf.* André, 1985 *s. v.*). Este árbol exuda gotas de trementina blanca muy olorosa.

Desde luego entre los menos apreciados incluso hoy —por ello se cree que también es uno de los más antiguos— está el compuesto de aceite de mirto, cálamo aromático, ciprés, lentisco y corteza de granada[40]. Pero, a mi parecer, los perfumes más populares son los provenientes de la rosa, ya que ésta nace en gran abundancia en muchísimos lugares. Por esto la mezcla más sencilla es la del perfume de rosa con el añadido de *onfacio*, flor de rosa, aceite de azafrán, cinabrio, cálamo aromático, miel, junco oloroso, flor de la sal[41], orcaneta y vino. 9

Una fórmula similar se encuentra también en el perfume de azafrán, con el añadido de cinabrio, orcaneta y vino. Parecida es la del de mejorana con los ingredientes de *onfacio* y cálamo aromático. De éste último perfume el mejor se obtiene en Chipre y en Mitilene, donde es más abundante la mejorana. También se hacen mezclar con especies más corrientes de aceite de mirto o de laurel, a los que se añaden mejorana, lirio, fenogreco[42], mirra, canela[43], nardo[44], junco oloroso y cinamomo. 10

Asimismo, de los membrillos comunes y de los *estrucios*[45] 11

---

[40] André, 1985 *s. v.*, lo considera el fruto del *Punica granatum* L. *Cf.* Diosc., III 127; y, posteriormente § 112.

[41] Especie de espuma rojiza que produce la sal y es de uso medicinal. En las salinas, en los primeros momentos de la concentración de la sal, flotan en placas muy finas en la superficie del agua cristales de sal ligeros. Es la flor de sal. Se recoge con un instrumento que es como un rastrillo sin dientes que unos especialistas manejan con una gran experiencia. Es un producto raro de una producción escasa. Antiguamente esta sal era el privilegio de los trabajadores de las salinas como complemento de sus salarios.

[42] Se trata de una planta originaria del suroeste de Asia que pasó a Roma a través de los griegos, la *Trigonella fenum graecum* L. (*cf.* Font Quer: 366).

[43] *Cf.* Plin., XII 95.

[44] *Cf.* Plin., XII 42-45.

[45] El término latino *struthium*, préstamo del griego, no tiene una etimología clara (*cf.* André 1985 *s. v.*). Se contrapone al *malum cotoneum* «membrillo cultivado». Teofrasto, *HP* II 2, 5, escribe sobre el membrillo cultivado (*Cydo-*

se obtiene, como diremos[46], el aceite de membrillo, que se convirtió en perfume al añadirle los de *onfacio*, alheña, sésamo, bálsamo, junco oloroso, canela y abrótano.

El más ligero de todos es el de lirio; está compuesto de lirios, aceite de ben, cálamo aromático, miel, *cínamo*[47], azafrán y
12 mirra. Después de él va el de alheña, compuesto de alheña, *onfacio* y cardamomo, cálamo aromático, aspálato[48] y abrótano; algunos añaden además juncia[49] y mirra, y además pánace[50]. Este último es mejor en Sidón y después en Egipto. Si no se añade aceite de sésamo, dura hasta cuatro años; se intensifica con cinamomo.

13 El perfume de fenogreco se obtiene con aceite fresco, juncia, cálamo aromático, meliloto[51], fenogreco, miel, *maro*[52] y mejorana. Éste era muy conocido en la época del poeta cómico Menandro[53]; después lo reemplazó en aprecio el llamado *megalio*[54], de aceite de ben, cálamo aromático, junco oloroso, *xilo-*

---

nia oblonga Miller) originario de Creta, como dice PLINIO (XV 37-38), y sobre el silvestre.

[46] *Cf.* PLIN., XXIII 100-104.

[47] *Cf.* PLIN., XII 86.

[48] *Cf.* PLIN., XII 110.

[49] *Cf.* PLIN., XII 43.

[50] *Cf.* PLIN., XII 127.

[51] Se trata de un préstamo griego compuesto de *méli* «miel» y *lōtós* «trébol», en relación con el olor de la planta *Melilotus* Adans. Plinio y Dioscórides citan numerosas variedades locales. *Cf.* André, 1985 *s. v.*

[52] *Cf.* PLIN., XII 111.

[53] Comediógrafo griego de época helenística (342/341 a 291/290 a. C.) perteneciente a la Comedia Nueva.

[54] Del griego *megaleîon* «grande, magnífico». Jerónimo de Huerta, en su traducción de la *Historia Natural* de Plinio, coloca una nota al margen en la que explica que el megalio es un «ungüento llamado así de su magnificencia o de Megaleo su inventor» (tomo II, pág. 21).

bálsamo[55], canela y resina. Una propiedad suya es que precisa que se ventee mientras se cuece, hasta que deje de oler; tras dejar que se enfríe de nuevo, recobra su olor.

También algunos líquidos constituyen por sí mismos perfumes excelentes: en primer lugar el *malóbatro*[56], a continuación la iris de Iliria y la mejorana de Cícico[57], hierbas una y otra. Algunos mezclan asimismo con éstos algunos otros elementos, aunque sean pocos; los que mezclan con ambos un mayor número echan miel, flor de la sal, *onfacio*, hojas de sauzgatillo[58] y pánace. 14

Todos los elementos del perfume de cinamomo son exóticos y su precio, fabuloso: se añaden al *cínamo* aceite de ben, *xilobálsamo*, cálamo aromático, junco oloroso, semillas de bálsamo, mirra y miel olorosa. Éste es el perfume más denso. Su precio va de treinta y cinco a trescientos denarios. El de nardo o *foliado*[59] se compone de *onfacio* o aceite de ben, junco oloroso, costo[60], nardo, amomo[61], mirra y bálsamo. 15

Dentro de esta clase convendrá recordar que nosotros he- 16

---

[55] *Cf.* PLIN., XII 118.

[56] *Cf.* PLIN., XII 129.

[57] El término *amaracus* utilizado aquí por Plinio es un préstamo del griego de origen oriental que era el empleado para esta planta por los habitantes de Cícico y por los de Sicilia, según DIOSCÓRIDES (III 39). *Cf.* André, 1985 *s. v.*

[58] Su nombre latino *agnus* es trascripción del griego *ágnos*, relacionado por los antiguos con *agnós* «puro». *Cf.* DIOSC., I 103. Se trata de la *Vitex agnus castus* L. *(cf.* André, 1985 *s. v.).*

[59] «Hecho de hojas (de nardo)». Este término aparece en JUVENAL, VI 465, donde es traducido por M. Balasch por «esencia de nardo». En MARCIAL, XIV 110, 2, según J. Torrens, el término *foliata* equivale a «vinos con nardos» y en XI 27, 9 *foliati* sería un «perfume precioso». En el Nuevo Testamento (Juan XII 3) se puede leer cómo María ungió los pies de Jesús con ungüento de nardo, de gran valor, que llenó toda la casa de su aroma.

[60] *Cf.* PLIN., XII 41.

[61] *Cf.* PLIN., XII 48.

mos enumerado nueve variedades de hierbas que se parecen al nardo de la India: tan gran posibilidad hay de adulteración. Todos los perfumes, por otra parte, se vuelven más intensos con costo y amomo, que son los componentes que más irritan la nariz; más densos y más suaves con mirra; más útiles para la medicina con azafrán; más penetrantes por sí mismos con amomo —la adición de éste produce dolor de cabeza—. Algunos consideran que es suficiente echar los más apreciados sobre los demás una vez cocidos éstos, para economizar gastos, pero no tienen la misma intensidad si no se cuecen todos juntos.

17 La mirra constituye también por sí misma un perfume sin necesidad de añadir aceite, pero sólo la *estacte*[62]; cualquier otra clase produce demasiado amargor. Con aceite de alheña el perfume se vuelve verde; con el de lirio, viscoso; con el de Mendes, negro; con el de rosa, blanco; con el de mirra, pálido.

Éstas son las clases inventadas antiguamente, después sobrevinieron las mistificaciones de los talleres.

Se hablará ahora del perfume que es el culmen mismo de la delicadeza y que ostenta la más alta estima.

18 **2** Ciertamente el perfume real —llamado así porque se elabora para los reyes de los partos según la fórmula que sigue— consta de mirobálano[63], costo, amomo, *cínamo cómaco*[64], cardamomo, espiga de nardo[65], *maro*, mirra, canela, estoraque[66], ládano[67], *opobálsamo*[68], cálamo aromático y junco oloroso de Siria, *enante*[69],

[62] *Cf.* PLIN., XII 68.
[63] *Cf.* PLIN., XII 100.
[64] *Cf.* PLIN., XII 135.
[65] *Cf.* PLIN., XII 42.
[66] *Cf.* PLIN., XII 124.
[67] *Cf.* PLIN., XII 73-75.
[68] *Cf.* PLIN., XII 116.
[69] *Cf.* PLIN., XII 132.

malóbatro, *sericato*[70], alheña, aspálato, pánace, azafrán, juncia, mejorana, loto[71], miel y vino. Ninguno de estos elementos para su elaboración nace en Italia, vencedora de todos,[72] y tampoco en toda Europa, a excepción de la iris de Iliria[73] y el nardo gálico[74], pues hay que entender que el vino y la rosa, así como las hojas y el aceite de mirto, son comunes a casi todas las tierras.

(3) Diapásmata, mágmata. *Modo de probar el perfume*

19 Los perfumes que reciben el nombre de *diapásmata*[75] están compuestos de aromas secos[76], pues se llama magma[77] a la hez del perfume. El olor que destaca por encima de los demás es el que se añade el último. Donde mejor se conservan los perfumes es en vasos de alabastro; los aromas se mantienen en el aceite, que es más útil para la larga duración de aquéllos cuanto más graso sea, como lo es el de almendras. Los mismos perfumes mejoran además

[70] *Cf.* PLIN., XII 99.

[71] *Cf.* PLIN., XII 30 y nota *ad loc.*

[72] El patriotismo de Plinio es una característica que se manifiesta en su vocabulario. Ya en el prefacio había calificado a los romanos de *populus gentium uictor* y al comienzo de los libros XIV y XXVII hace el elogio del Imperio romano por haber aportado la paz, los intercambios y el conocimiento a todos los hombres. Italia aparece en el curso de la obra como *uictrix omnium* en este pasaje o *imperatrix* en XXVI 16 *(Cf.* sobre el particular Naas: 421 ss.).

[73] André, 1985 *s. v.*, afirma que los epítetos geográficos dados a esta planta corresponden a diferencias no de especie, sino de origen, ya que se importaban los rizomas.

[74] *Cf.* PLIN., XII 45 y nota *ad loc.*

[75] Del griego *diápasma*, «polvo para la cara, polvo oloroso». Este término lo utiliza DIOSCÓRIDES, I 6. En plural lo emplea también TEOFRASTO, *Sobre el olor* 8. Para MARCIAL, I 87, designa un perfume que se toma para enmascarar el olor que el vino deja en la boca. Plinio utiliza este término en cinco ocasiones.

[76] Hechos con polvos y no con líquidos. Polvos que se utilizaban como el talco.

[77] Del gr. *mágma* «pasta amasada», de donde «perfume seco».

con el paso del tiempo. El sol es su enemigo, razón por la cual se guardan a la sombra en vasos de plomo. Se los prueba sobre el dorso de la mano, para que no los altere el calor de la parte carnosa de ésta.

3 (4)
Cuán grande es el lujo en los perfumes

20 Éste es el motivo de lujo más superfluo de todos, porque las perlas y las piedras preciosas se transmiten en herencia y los vestidos duran cierto tiempo, mientras que los perfumes se disipan inmediatamente y tienen su hora fijada[78]. Su mayor mérito consiste en que, al pasar una mujer, su olor atraiga incluso a los que están ocupados en alguna actividad. Cada libra sobrepasa incluso los cuatrocientos denarios[79]: tan caro se compra el placer de los demás, pues el que lleva el olor es el que no lo siente[80].

21 Pero si también los perfumes han de ser caracterizados con alguna diferencia específica, en las obras de Marco Cicerón[81]

---

[78] Ya Plinio en IX 104-123 se extiende sobre el uso de las perlas como elemento de lujo y en XII 84 se queja del gasto enorme que los romanos hacían en perlas y seda. Jerónimo de Huerta anota que «por esto los jurisconsultos llaman a los ungüentos cosa muerta, por ser su posesión inútil, sin provecho y breve (tomo II, pág. 22).

[79] La libra romana tenía unos 327 g; el denario era una moneda de plata que en principio equivalía a 10 ases y llegó a equivaler a 16.

[80] Nueva ocasión de Plinio para atacar el lujo excesivo.

[81] Cic., *De Or.* III 99. El texto de Cicerón, según la edición de Teubner, es: *unguentis minus diu nos delectari summa et acerrima suauitate... et magis laudari quod ceram* [no *terram*] *quam quod crocum olere uideatur.* Plinio vuelve a citar a Cicerón en XVII 38: *Cicero, lux doctrinarum altera, meliora, inquit, unguenta sunt quae terram, quam quae crocum sapiunt. Hoc enim maluit dixisse quam redolent.* Otras ediciones como la de A. S. Wilkins, de 1902, aceptan *terram*, siguiendo a D. Lambin, que corrige los manuscritos dando mayor autoridad a la cita de Plinio. Es muy controvertido si Plinio leyó mal a Cicerón o si los manuscritos de éste nos han transmitido una lectura equivocada. A este

está escrito que son más agradables los perfumes que huelen a tierra que los que huelen a azafrán, puesto que, incluso en una materia muy propicia para la corrupción, a pesar de todo, viene bien cierto grado de austeridad en el propio vicio. Sin embargo, a algunos les gusta especialmente la densidad del perfume al que denominan «espeso», y les agrada ungirse con él y no sólo rociarse.

Hemos visto incluso que se impregnan las plantas de los 22
pies, acción que, según se dice, le había enseñado Marco Otón al emperador Nerón[82]. Me pregunto cómo se olería y qué placer produciría perfumarse esta parte del cuerpo. Incluso hemos oído que algún particular ha ordenado derramar perfume en las paredes de los baños y que el emperador Gayo[83] ordenaba rociar la bañera, y, para que no parezca que esto es patrimonio de los emperadores, también lo hizo después uno de los esclavos de Nerón[84].

propósito Ernout, en su comentario a este pasaje, recuerda que el tratado de Teofrasto sobre los olores comienza afirmando que la tierra es el único de los cuatro elementos que tiene un olor. Hay que recordar que Cicerón en el libro VII es uno de los grandes hombres que recibe más elogios de Plinio, que aquí lo utiliza como un referente (*cf.* Naas: 165).

[82] Otón fue emperador en el año 69 d.C. TÁCITO, *An.* XIII 12, 45-46, nos habla de la relación de amistad entre Otón y Nerón, llegando a afirmar que aquél era el más notable amigo de éste, siendo finalmente alejado de Roma para así poder Nerón tener relaciones con su esposa Popea Sabina. En los mismos aspectos se fija también SUETONIO, *Otón* 2-3. Según anota Jerónimo de Huerta (tomo II, pág. 22) «fue tan corriente untar las suelas de los zapatos de las mujeres que a los que tenían este oficio los llamaban Mirobatarios».

[83] Se trata del emperador Gayo César Calígula. SUETONIO, *Calígula* 37, 1, al escribir sobre las extravagancias de este emperador, afirma que se bañaba en perfumes fríos y calientes.

[84] Podría ser Trimalción, de quien PETRONIO, 28, 2, dice que «todo inundado de perfumes, se estaba secando, pero no con paños corrientes, sino con toallas de la más fina lana».

23 Con todo, lo más llamativo es que esta delicadeza haya penetrado incluso en la vida militar; lo cierto es que las águilas y los estandartes, polvorientos ellos e híspidos en sus puntas, se ungen en los días de fiesta. ¡Ojalá pudiéramos decir quién fue el primero que lo instauró! Y no es de extrañar que las águilas, corrompidas por este pago, hayan vencido al orbe entero. Ésas son las razones que buscamos para nuestros vicios, de forma que, mediante esta posibilidad, se puedan administrar los perfumes bajo el casco[85].

(5)
Cuándo se hizo por primera vez uso de los perfumes entre los romanos

24 Es difícil para mí decir cuándo se introdujeron los perfumes por primera vez en Roma[86]. Es seguro que, tras la derrota del rey Antíoco y de Asia en el año 565 de la fundación de la ciudad[87], los censores Publio Licinio Craso y Lucio Julio César[88] promulgaron un edicto para que nadie vendiera perfumes «exóticos», pues los llamaban así.

25 ¡Por Hércules! Algunos hasta los añaden ya a la bebida y es tan grande su amargor que disfrutan por ambas partes del cuerpo

[85] Nuevo ataque irónico al exceso de lujo.

[86] Ennio, *An.* III, fragm. 91, escribe: «enseguida la buena mujer lavó y ungió a Tarquinio», lo que evidencia que ya en estos tiempos se usaban los ungüentos en Roma, como ya apuntaba Jerónimo de Huerta.

[87] Año 189 a. C. El rey sería Antíoco III el Grande, rey de Siria (223-187 a. C.). Luchó, ya en la última época de su vida, contra los romanos, que lo vencieron en el año 191 a. C. en la batalla de las Termópilas y posteriormente en la de Magnesia, en el año 190 a. C., al mando de Lucio Cornelio Escipión.

[88] En su censura, en el año 89 a. C., prohibieron la importación no sólo de perfumes, sino también de vinos extranjeros. Publio Licinio Craso llegó a ser cónsul en el 97 a. C., mientras que Lucio Julio César lo fue en el 90 a. C.

de su abundante aroma[89]. Está documentado que Lucio Plocio, hermano de Lucio Planeo[90], dos veces cónsul y censor, proscrito por los triunviros, fue delatado en su escondrijo de Salerno[91] por el olor de su perfume; por esta indecencia su proscripción se materializó en su totalidad. ¿Y quién, en un caso como éste, no juzgaría que tales individuos merecieron la muerte?

(6)
Las palmeras (6-9)

Por lo demás, entre todas las tierras Egipto es la más adecuada para los perfumes; después lo es Campania, por la abundancia de rosas. **4** Judea, en cambio, es aún más famosa por las palmeras[92], cuyas características se van a exponer a continuación. Es verdad que también las hay en Europa y que en Italia son corrientes, pero estériles. Producen fruto en las regiones costeras de Hispania, pero desagradable; en África lo producen dulce, pero se pierde enseguida. 26

Por el contrario, en Oriente con los dátiles se elaboran vi- 27
nos[93] y una especie de pan propia de algunos pueblos, pero para

[89] Se podría pensar tanto en el interior y el exterior, como en el olfato y el gusto.

[90] Lucio Munacio Planco fue cónsul con Marco Emilio Lépido en el año 42 a.C. Fue censor con Emilio Lépido Paulo en el año 22 a.C. A él le dedica Horacio su oda I, 7. Sobre su segundo consulado no hay más noticias que la que ofrece Plinio.

[91] Capital de la región del Piceno. Plinio utiliza en este pasaje el término *salurnitano*, frente a otros pasajes en que aparece *salernitano*.

[92] Se trataría de la palmera datilera (*Phoenix dactylifera* L.). *Cf.* Teofr., *HP* III 3, 5; Varr., *Agr.* 1, 41; Pal., XI 12, 1. Este árbol lo cultivaban ya en Egipto, Babilonia y Asiria. Es oriundo de la parte suboccidental de Asia, pero su cultivo se extendió por gran parte de los países cálidos. En España el palmeral más importante está en las cercanías de Elche y sus dátiles no sólo se consumen en España, sino que también se exportan.

[93] *Cf.* Plin., XIII 44. Heródoto afirma que los babilonios elaboran alimentos,

la mayoría sirven como alimento, incluso de los animales, motivo por el que bien merece hacer alusión a los dátiles extranjeros. Las palmeras en Italia no nacen espontáneamente, ni en ninguna otra zona de la tierra sino en la cálida, pero las que producen fruto no nacen en ninguna otra sino en la tórrida.

(7)
Su naturaleza

28 Se crían en tierra suelta y arenosa y en su mayor parte también en tierra nitrosa. Prosperan con el riego y el suministro de agua durante todo el año, a pesar de que amen los sequedales. Algunos, una parte de los asirios entre ellos, piensan que el fimo llega a dañarlas si no se mezcla en los regueros. Tienen muchas especies: la primera no sobrepasa la altura de un arbusto[94], es estéril —aunque también en algunos lugares es fértil— con ramas cortas y con las hojas en círculo. Éstas, como revestimiento, protegen las paredes de la humedad en muchas partes.

---

vino y miel con el fruto de las palmeras. El vino de dátil era una bebida de gran aceptación en Egipto y aparece en las listas de ofrendas representadas en numerosas tumbas. Hoy en día aún se produce vino de dátil en ese país, aunque no se consume hasta que se destila en un licor llamado aragi. Este vino de dátil no debe confundirse con el vino de palma, muy popular en Oriente Medio, que se obtiene por fermentación de la savia azucarada que se extrae de la corona de la palmera datilera. Aunque los musulmanes tienen prohibido consumir bebidas alcohólicas, según el parecer de algunos sí les está permitido el beber vino de dátil. TEOFRASTO, *HP* II 10, puntualiza que es en Etiopía donde se hacen panes de los dátiles.

[94] Aceptamos la lectura *fruticem* que dan Detlefsen, Rackmann y Ernout, frente a Mayhoff que acepta *frutice*. *Cf.* TEOFR., *HP* II 6. Para Ernout se trata de la palmera enana *(Chamaerops humilis* L.), en castellano «palmito», que André, 1985 *s.v.*, equipara con la que Plinio describe en XIII 39. Según Font Quer: 955, cuando crece en sitios inaccesibles al hombre, puede llegar a medir 2 m, pero normalmente se queda muy baja y cubre grandes extensiones en forma de matorral. Las hay machos y hembras. Éstas producen los *palmiches*, dátiles pequeños con poca carne.

Forman también un bosque palmeras bastante más altas, ya que del propio árbol brotan hojas aculeadas[95] a todo su alrededor, en forma de peine. Es forzoso considerarlas silvestres, aunque se mezclan también con las cultivadas, por una sexualidad mal determinada. Las demás, redondeadas y altas, con los numerosos nudos de su corteza dispuestos en forma de escalones, se muestran a los distintos pueblos de Oriente expeditas para la ascensión: los hombres se entrelazan al árbol mediante un aro de mimbre trenzado que asciende con ellos con extraordinaria rapidez. 29

Todo su follaje se encuentra en la parte más alta, así como el fruto; éste no se encuentra entre las hojas, como en los demás árboles, sino en forma de racimo con sus brácteas entre las ramas, con las características tanto de la uva como de la fruta. Las hojas, con la punta en forma de cuchillo, con los lados doblados hacia adentro, en un principio dieron la idea para disponer la pareja de tablillas[96], ahora se hienden para hacer cuerdas y nudos para los objetos de mimbre y ligeros sombreros de sol para la cabeza. 30

Los más entendidos en la naturaleza afirman en lo que respecta a los árboles (y a todo lo que la tierra engendra y, entre ello, las hierbas) que tienen ambos sexos, lo que sería suficiente haber afirmado en este punto en general, pero que en ningún otro árbol es más evidente[97] que en éste. La palmera macho echa flo- 31

---

[95] Texto controvertido. En este caso seguimos la lectura de los mss. M y R, que aceptan casi todos los editores.

[96] Lo que hoy conocemos como libro comenzó siendo en Roma un rollo, primero de papiro y posteriormente de pergamino. También se emplearon tablillas enceradas, que por lo común se juntaban mediante un cordoncillo pasado por agujeros practicados en el borde, con lo que se formaban dípticos, trípticos, etc. El conjunto de varias tablillas se llamaba *caudex* o *codex*. A ello hace referencia Plinio.

[97] La palmera efectivamente es una planta dioica, es decir, hay palmeras

res en ramilletes, la hembra, en vez de flores, sólo echa brotes en forma de espiga. En ambas, sin embargo, nace primero la carne del fruto y después, en el interior, el hueso que es su semilla. La prueba es que en el mismo ramillete se encuentran frutos jóvenes sin éste.

32 Por otra parte, el hueso es alargado, no redondeado como el de las aceitunas, y, además, hendido por el dorso con una incisión con los bordes almohadillados y, en la mayor parte, umbilicado en el centro de su vientre, de donde sale el brote de su raíz. Pero se siembra con la incisión hacia abajo y se colocan dos semillas juntas y sobre ellas otras tantas[98]; puesto que la planta nacida de una sola semilla es ruin; las cuatro, juntas, cobran fuerza.

33 Este hueso está separado de la carne por unas membranas múltiples y blancas, mientras otras se adhieren al cuerpo y sólo queda adherido por un hilo que sale de su punta, quedando un tanto separado del cuerpo. La carne madura al año. Sin embargo, en algunos lugares, como en Chipre, aunque no llegue a madurar, tiene un agradable sabor dulce. La hoja es allí más ancha, el fruto más redondeado que en los demás lugares y con una carne que no se traga, sino que se escupe tras sacar sólo su jugo[99].

34 También se dice que en Arabia hay dátiles poco dulces, aunque Juba[100] anteponga a todos, por su sabor, los de la Arabia escenita[101], a los que denominan *dabla*[102].

---

masculinas que sólo producen el polen sin el cual no fructifican las femeninas. Laguna, en sus comentarios a Dioscórides, I 125 escribe: «Las palmas hembras no producen jamás su fructo si no tienen cerca de sí al macho, y si acaso se le cortan o él de sí mesmo se muere, para siempre quedan estériles».

[98] *Cf.* Teofr., *HP* II 6,1.

[99] *Cf.* Teofr., *HP* II 6, 8.

[100] *Cf.* *FGH* 275 frg. 66.

[101] *Cf.* Plin., V 65, 87.

[102] El término *dabla* es desconocido. Sí existe en árabe el término *daqal*

Afirman, además, que las palmeras hembras no producen fruto sin las palmeras macho en los bosques nacidos espontáneamente y que, en torno a cada una de las palmeras machos, gran número de aquéllas, oscilando, inclinan hacia ella sus atrayentes penachos y que la palmera macho, erizada, con sus hojas 35
erguidas, las fecunda con su soplo, con su visión y con su polvillo[103]; que las hembras quedan estériles en su viudez si se corta este árbol. Hasta tal punto llega su deseo amoroso, que también el hombre ha inventado una forma de fecundación esparciendo sobre las hembras la flor y la pelusilla, y a veces sólo el polvillo de las palmeras macho.

(8)
De qué modo se plantan

Las palmeras también se plantan so- 36
terrando un retoño de dos codos de largo separado del mismo cerebro[104] del árbol mediante pequeños cortes. También sale adelante la siembra de un esqueje de la raíz y del mismo modo de las partes más tiernas de las ramas. En la propia Asiria también el árbol caído en un suelo húmedo echa raíces por todas partes, pero sólo dan arbustos y no árboles.

Por ello establecen planteles y los trasplantan con un año y 37
luego otra vez con dos. Progresan, en efecto, con el cambio de terreno, que en otras partes se hace en primavera, pero que en Asiria se realiza hacia la salida del Can. Allí no tocan las más jóvenes con la podadera, sino que atan sus penachos para que

que se utiliza para designar cualquier tipo de dátil, en relación con el hebreo *deqel* y el arameo *diqla*. De esta raíz semita podría derivar el griego *dáktylos*.

[103] Se trata del polen que hemos mencionado en la nota 97.

[104] Con este término Plinio traduce el griego *enképhalos*, que da Teofrasto, *HP* II 6, 2: «Pero la multiplicación se puede hacer desmochando la parte de arriba en la que está la cabeza» (traducción de Díaz-Regañón, en esta misma colección Gredos).

ganen en altura. Podan las que ya están fuertes para que adquieran corpulencia, dejando los muñones de las ramas de medio pie de largo; si se cortan éstos en otro punto, se mata a la madre.

38 Hemos dicho que sólo les gusta el terreno salino[105]; por eso, donde éste no es así, echan sal, pero no a sus raíces, sino un poco más lejos. Algunas en Siria y Egipto se bifurcan en dos troncos, en Creta hasta en tres, y algunas hasta en cuatro. Producen fruto nada más llegar a los tres años, pero en Chipre, Siria y Egipto, a los cuatro, otras a los cinco, con la altura del hombre y sin tener hueso en el interior del fruto mientras son jóvenes, por lo que han recibido el nombre de espadones[106].

(9) *Cuarenta y nueve clases y particularidades de su fruto*

39 Hay muchas especies[107]. Asiria y toda Pérside usan las estériles como madera y para las obras más suntuosas. También hay bosques tallares incluso de palmeras que taladas de raíz vuelven a germinar. El corazón de estas palmeras es dulce en su parte superior, que llaman cerebro[108], y, aunque se les arranque, viven, cosa que no ocurre en las demás. Se llaman *chamaeropes*[109], con hojas más largas y flexibles, muy utilizadas para objetos de mimbre. Son

---

[105] *Cf.* § 28.

[106] Nombre dado a los eunucos en Roma.

[107] La familia de las palmas se compone de unas 1.400 especies arbóreas (*cf.* FONT: 955).

[108] Plinio vuelve a utilizar el mismo término que en § 36, para la traducción de *enképhalos*, término que aparece en Teofrasto y que también usa JENOFONTE, *Aná.* II 3, 16. En este caso DIOSCÓRIDES, I 109, 5, no emplea el mismo término griego sino *enkárdion*, que García Valdés traduce por «meollo» en esta misma colección.

[109] En castellano «palmito» (también recibe este nombre su cogollo tierno) o «palma enana». Se trata de la planta *Chamaerops humilis* L. que Dioscórides no parece haber conocido.

abundantes en Creta, pero aún más en Sicilia. Con estas palmas se hacen brasas persistentes y fuego lento.

De las palmeras fructíferas, unas tienen en el fruto un nú- 40
cleo más corto y otras más largo; el de éstas es más blando y el de aquéllas más duro; algunas lo tienen óseo. Éste se pule con los dientes de la lima por superstición contra los hechizos. Unos están cubiertos de múltiples membranas, otros de pocas, unos de membranas más gruesas, otros de más delgadas. Por ello se enumeran hasta cuarenta y nueve especies de dátiles, si se quieren exponer los nombres de todos, incluidos los extranjeros, y los diferentes vinos procedentes de ellos[110].

Los dátiles más famosos son los que se denominan reales[111] 41
por su gran estima, ya que se guardaban sólo para los reyes de Pérside, tras nacer en Babilón, únicamente en el huerto de Bagoas: así llaman a los eunucos, que entre ellos incluso llegaron a reinar[112]. El huerto aquel nunca perteneció sino al que dominaba en la corte.

Pero en la región meridional se llevan el mayor aprecio los 42
siagros[113] y muy cerca de ellos están los *margarides*[114]. Éstos

[110] *Cf.* TEOFR., *HP* II 6, 6.

[111] Font Quer: 958, dice que los de más calidad son los reales de Túnez y los negros de Turquía.

[112] Babilón era la capital de la región de Babilonia. El término *Bagoas* era sinónimo para los romanos de «eunuco», como se puede comprobar en OVIDIO, *Amores* II 2, 1. En TEOFRASTO, *HP* II 6, 7, este personaje aparece como Bagoas el Viejo. No existió ningún rey en Babilonia con este nombre, aunque sí se tienen noticias de un Bagoas, comandante de la guardia real, del que ofrece amplia información DIODORO SÍCULO, XVI 47-51.

[113] Se trata de un nombre griego, *sýagros*, que Plinio, en el párrafo siguiente, relaciona con el jabalí. Dioscórides no cita este nombre entre los dátiles, sino entre los inciensos (I 68). Parece tener razón ERNOUT *(cf.* nota *ad loc.)* cuando relaciona este término con el cabo Siagro, actual Ras Fartak, a 800 km al este de Adén *(cf.* PLIN., VI 212).

[114] Del griego *margarís* «perla», por la forma en que los describe Plinio.

son cortos, blancos, redondos, más parecidos a las uvas que a las bellotas; por ello recibieron también el nombre de «perlas[115]». Dicen que hay un solo árbol de éstos en Cora[116] y sólo también uno de *siagros*, del que hemos oído cosas extraordinarias: que muere y renace de sí mismo junto con el ave fénix, que se cree que ha recibido el nombre de la semejanza con esta palmera. Y, mientras yo escribo esto, es fértil.

43 El fruto propiamente dicho es grande, duro, rugoso y diferente del de las demás especies, con ese sabor a fiera tan perceptible en el jabalí, lo que ha motivado su nombre[117]. El cuarto puesto en aprecio lo ocupan los *sandálides*[118], denominados así por su parecido con las sandalias. En los confines de Etiopía enumeran, todo lo más, cinco árboles de esta clase, especiales más por la suavidad de sus frutos que por su rareza.

44 Después de éstos los más famosos son los *cariotas*[119], muy ricos no sólo por su alimento sino también por su jugo. De ellos se hacen los vinos punteros de Oriente, dañinos para la cabeza, de donde le viene su nombre[120] a este fruto. Pero así como la abundancia y la fecundidad son propias de estas tierras, la fama la alcanzan en Judea, pero no en toda ella, sino, especialmente, en Jericó[121], aunque también reciben alabanzas en Arquelai-

[115] En latín *margaritae*, trascripción del término griego anterior.

[116] Zona del Bajo Egipto. *Cf.* PLIN., VI 212.

[117] *Cf.* nota 113.

[118] Término también griego, relacionado con el parecido de la forma del dátil con la de la suela de la sandalia, en griego *sándalon*.

[119] *Cf.* VARR., *Agr.* II 1, 27.

[120] El nombre procede del griego *káryon* «nuez», a la que se parecen estos dátiles, según André. *Cf.* MARC. 11, 31, 10; Plinio lo relaciona con *kára*, por el efecto dañino sobre la cabeza, como él mismo vuelve a decir en XV 87.

[121] PLINIO (V 70) la llama «rica en palmeras». Laguna, en su comentario a DIOSCÓRIDES I 125, señala, siguiendo a Plinio: «Las de Candia y de Cypre suelen dar de sí fructo, aunque no tan perfecto como las de Judea, y principalmente aquellas que crecen cerca de Hiericó».

de[122], Fasélide y Liviade[123], valles de este mismo pueblo. Su principal cualidad es que destilan un jugo espeso con cierto sabor a vino unido al de miel muy dulce.

De esta especie, aunque más secos, y también de un tamaño 45
superior, son los de Nicolao[124]: cuatro de ellos llegan a alcanzar un codo de longitud. Otros, menos atractivos, pero hermanos de los *cariotas* por su sabor, por lo que reciben el nombre de *adélfides*[125], tienen una suavidad muy cercana pero no igual.

La tercera clase de éstos la constituyen los *patetas*[126]: rebosan de excesivo jugo y el propio exceso de líquido del dátil los hace reventar, aún en su propia madre, como si hubieran sido pisados.

Los *dáctilos*[127] forman un grupo propio dentro de la multitud 46
de los bastante secos, curvados a veces en forma muy alargada y delgada. Pues el pueblo judío, que se distingue por su desprecio a las divinidades, a los que de entre ellos ofrecemos para honrar a los dioses, los ha dado el nombre de *cideos*[128].

Totalmente secos son los de Tebaida[129] y Arabia, y además 47
pequeños, con una carne enjuta y cubiertos de una costra más que de una piel, al consumirlos el continuo aire caliente. Desde luego, en la propia Etiopía este dátil se tritura —tanta es su sequedad—

[122] No está localizada. No debe confundirse con la de Capadocia de la que habla PLINIO en VI 8.

[123] Tampoco estas dos ciudades están identificadas. Fasélide no puede confundirse con el homónimo de § 5.

[124] De Nicolao de Damasco, filósofo peripatético contemporáneo de Augusto (*cf.* PLUT., *Simp.* VIII 4, 1).

[125] En griego esta palabra equivale a «hermanas».

[126] El término procede del griego *patētós* «hollado, estrujado, aplastado». GEOPOMPO (XX 9) lo utiliza para designar un tipo de palmera.

[127] «Dátiles» tiene el significado de «dedos», del griego *dáctylos*. El término se ha extendido para dar nombre a las diversas clases de este fruto. *Cf.* PLIN., XXIV 182.

[128] «Ordinarios, comunes», del gr. *chydaîos*.

[129] *Cf.* PLIN., V 49 y nota.

y, como si fuera harina, se compacta en pan. Nace, por otra parte, de un arbusto con ramas de un codo, la hoja bastante ancha y el fruto redondo, si bien de mayor tamaño que la manzana: se llaman *coicas*[130]. Maduran a los tres años y el arbusto siempre tiene fruto, al renacer otro cuando madura el anterior.

48 En Tebaida el fruto se guarda inmediatamente en orzas[131] en toda su sazón; si no se hace así, se estropea con rapidez y se marchita, a no ser que se los tueste en el horno.

De las demás especies, las de Siria parecen vulgares y también las que se llaman *tragématas*. A las de otras partes de Fenicia y Cilicia, en efecto, las denominamos nosotros «bellotas»[132], teniendo también un nombre popular.

49 Entre ellas también hay muchas clases. Se diferencian por su forma redonda o alargada; se diferencian además por el color, más negro o rojizo —y no se enumeran menos colores que para los higos—, pero las que más gustan son las blancas. Se distinguen también por el tamaño, ya que muchas alcanzan un codo, mientras que otras no son mayores que una haba[133]. En fin, se guardan las que nacen en terrenos salinos y arenosos, como son los de Judea y África Cirenaica[134], no así en Egipto, Chipre, Siria ni Seleucia Asiria[135], razón por la cual se ceban con ellas los cerdos y demás animales[136].

---

[130] Del gr. *kóïx*. *Cf.* TEOFR., *HP* I 10, 5. André remite a TEOFRASTO, *HP* II 6, 10 y los identifica con la *Hyphaene thebaica* Mart. relacionando su etimología con la de *cuci*, del egipcio *ḳḳ* (*cf.* Hemmerdinger, *Glotta* 46 [1968] 244 sq).

[131] Sobre el término *cadus*, *cf.* PLIN., XII 132, nota. Por su parte, el término *tragématas*, que aparece después, es transcripción del griego *trágēma* «postre».

[132] Gr. *bálanos* «bellota» y otros frutos en forma de bellota, como el dátil.

[133] Plinio ha dicho antes, siguiendo a Teofrasto, que son cuatro dátiles los que llegan a medir un codo, *cf.* § 45.

[134] *Cf.* PLIN., V 38.

[135] *Cf.* PLIN., V 117.

[136] *Cf.* TEOFR., *HP* II 6, 2.

La señal de que este fruto se ha podrido o está rancio es que 50
se haya desprendido la excrecencia blanquecina con que se adhieren al racimo. Los soldados de Alejandro murieron asfixiados por comer dátiles verdes[137]. En Gedrosia[138] sucedió lo mismo por el tipo de fruto, y en otras partes por la gran cantidad: tienen tal delicadeza los dátiles frescos que no se pueden dejar de comer sino cuando uno se siente en peligro.

5 (10)
Árboles de Siria. Alfónsigos, cótanos, *ciruelos damascenos, sebestenes*

Siria, además de éste, tiene otros árbo- 51
les peculiares: de la especie de las nueces tiene el famoso pistacho[139]; dicen que es útil contra las mordeduras de serpientes, tanto en poción como si se come[140]. Entre los higos, por otra parte, están los *cáricos*[141] y otros más pequeños que denominan *cótanos*[142] y asimismo las ciruelas que nacen en un monte de Damasco[143] y el sebestén[144], ambos familia-

---

[137] *Cf.* Teofr., *HP* IV 4, 13.

[138] *Cf.* Plin., XII 33 y nota.

[139] Plinio intercambia muchas veces los nombres del árbol y del fruto. *Pistacia vera* L. (*cf.* André, 1985, *s. v.*). *Cf.* Pal., XI 12, 3 y nota. Fruto del alfónsigo o pistachero. *Cf.* también Font Quer: 444, que dice: «recuerda al terebinto por la forma de sus hojas [...] pero difiere, sobre todo, por sus frutos como pequeñas bellotas».

[140] *Cf.* Diosc., I 124; Teofr., *HP* IV 4, 7; Gal., XII 120.

[141] De Caria. *Cf.* Pal., IV 10, 27.

[142] *Cf.* André, 1985 *s. v.* Palabra semita que significa «pequeños» (*Ficus carica* L.). *Cf.* Estacio, IX 9, 23; Marc., IV 88, 6, etc.; Juv. 3, 83.

[143] André, 1985 *s. v.*, lo identifica con la ciruela de Damasco, fruto del *Prunus damascena* R. *Cf.* Plin., XV 43; Apic., X 1, 6, etc.; Col., X 104; Isidoro, *Et.*, XVII 7, 10. Según el *DRAE* la ciruela damascena tiene un color morado y forma oval, de gusto un poco agrio.

[144] *Cf.* Pal., III 25, 32 y nota; Plin., XV 45; André, 1985 *s. v.*, lo identifica con *Cordia myxa* L. El nombre está relacionado con el griego *myxa* «moco», por el aspecto de sus frutos mucilaginosos.

res ya en Italia[145]. También del sebestén se hace vino en Egipto.

(11)
El «cedro». *Qué árboles mantienen a la vez el fruto de tres años*

52 Fenicia tiene un árbol semejante al enebro: el cedro menor[146], con dos tipos, el licio y el fenicio, que se diferencian por las hojas, pues el que las tiene duras, aguzadas y espinosas se llama oxicedro, mientras que el otro es ramoso y plagado de nudos, sobresaliendo por su fragancia. Produce un fruto del tamaño del que da el mirto, de sabor dulce.

53 También hay dos tipos de cedro mayor: el que florece, que no da fruto, y el que da fruto, que no florece; además en éste el nuevo fruto ocupa el lugar del anterior[147]. Su semilla es parecida a la del ciprés. Algunos lo llaman *cedrélate*[148]. La resina de éste es muy apreciada. Su madera, además, es eterna y por esto se suelen hacer de ella las estatuas de los dioses. En un santuario de Roma hay una estatua de Apolo de Sosio hecha de cedro traído de Seleucia[149]. Un árbol parecido al cedro exis-

[145] *Cf.* PLIN., XV 45.

[146] Plinio contrapone el *cedrus minor*, propiamente el «oxicedro» o «cada» (*Juniperus oxycedrus* L.) con dos subespecies, *Lycia* y *Phoenicia* (*cf.* TEOFR., *HP* III 12, 3), y el *cedrus maior* (*cf.* XIII 53) (*Juniperus excelsa* MB), que se identifica con el «gran enebro» o «enebro mayor».

[147] *Cf.* TEOFR., *HP* III 3, 8; PLIN., XXIV 17.

[148] Según André, 1985: *s. v.*, este término se compone de los griegos *kédros* y *elátē*, equivalentes a «enebro abeto».

[149] Gayo Sosio fue un destacado militar a las órdenes de Marco Antonio y cuestor en el año 40 a. C. Reconstruyó el templo de Apolo junto al teatro Marcelo y colocó en él la estatua. PLINIO, XXXVI 28, vuelve a citar este templo por sus obras artísticas. Aunque Plinio no lo especifica, se trata de la Seleucia Pieria, de que la ha escrito en V 67, 79 y VI 126, 206.

te en Arcadia; en Frigia es un arbusto el que recibe el nombre de *cédride*[150].

6 (12)
El terebinto

Siria también tiene terebintos[151]; de és- 54
tos el macho no da fruto. Del hembra hay dos especies: una tiene el fruto rojizo del tamaño de una lenteja, la otra, pálido; empieza a madurar cuando la vid, no es mayor que una haba, de un olor agradable y resinoso al tacto[152]. En los alrededores del Ida, en la Tróade[153] y en Macedonia este árbol es pequeño y fruticoso[154]; en Damasco de Siria es grande. Su madera es muy flexible y se mantiene bien hasta la vejez, de un color negro brillante[155]; su flor aparece en ramilletes como los del olivo, pero es encarnada; sus hojas son densas. Lleva también unas agallas de las que salen unos bichos como mosquitos[156] y una viscosidad resinosa que brota también de la corteza[157].

---

[150] Para André, 1985 *s.v.*, se trata de una especie enana del enebro *(Juniperus communis* L., variedad *nana* Willd.). Teofrasto, *HP* I 9, 4; 10, 6, utiliza el término *kedrís* para designar «un pequeño cedro que no alcanza porte de árbol». Plinio, por su parte, en XXIV 20, utiliza el término *cedrides* para designar el fruto del cedro.

[151] André, 1985 *s. v.*, identifica con el alfóncigo *(Pistacia vera* L.) la especie «con frutos del grosor de un haba» y con el terebinto *(Pistacia terebinthus* L.) la especie con frutos rojizos, del grosor de una lenteja. En cuanto a la denominación, afirma que debió perder su nombre primitivo, a pesar de nacer espontáneamente en Italia, y adoptó el de *terebinthus* cuando la resina fue importada de Grecia o de la Magna Grecia para uso medicinal.

[152] *Cf.* Font Quer: 444.

[153] *Cf.* Plin., V 121-122.

[154] Font define este término como «arbustivo» y también «leñoso en la base», aplicado al tallo.

[155] *Cf.* J. André, *Les termes de couleur dans la langue latine*, París, 1949, 53.

[156] Font Quer: 442 identifica a estos animales con un insecto del grupo de los pulgones *(Pemphigus cornicularis)* que es el que da origen a las agallas que tienen forma de cuerno de cabra y suelen formarse en las hojas.

[157] Se trata de la trementina de Quío, que es la trementina por excelencia,

(13)
El zumaque

55 También el zumaque[158] es propio de Siria: mientras el macho es estéril, el zumaque hembra[159] da fruto. Tiene una hoja algo más larga que la del olmo y vellosa, con los pedículos de las hojuelas enfrentados siempre entre sí en un corto y delgado vástago. Con ellas se curten las pieles blancas[160]. Su semilla, parecida a la lenteja, toma un color pardo rojizo en la misma época que la uva, por lo que recibe el nombre de *rhus*. Es imprescindible para los medicamentos[161].

7 (14)
Árboles de Egipto. La higuera de Alejandría

56 También Egipto tiene muchas especies que no hay en ninguna otra parte[162]. La primera de todas es la higuera que lleva el apelativo de egipcia[163] por serlo. Se

ya conocida por los griegos y latinos con los nombres de *terébinthos* y *terebinthina*, nombres que dieron en castellano antiguo *trebentina (cf.* Font Quer: 442).

158 Es un arbusto anacardiáceo *(Rhus coriaria* L), con mucho tanino, por lo que se emplea para curtir, de donde le viene su nombre de *coriaria,* del latín *corium* «cuero». Dioscórides, I 108, lo denomina *rhûs byrsodepsikós* «zumaque de tenería». André, 1985 *s. v.*, explica el origen de su nombre como préstamo del gr. *roûs*, del verbo *réō* «correr»: «quizás porque estas plantas detienen las pérdidas». *Cf.* Teofr., *HP* III 18, 1, 5; Plin., XXIV 129.

159 Seguimos aquí el texto corregido por Mayhoff, puesto que la lectura de los mss. *mascula fert, sterili femina* ni parece tener sentido ni está de acuerdo con lo que dice Teofrasto, *HP* III 18, 5: «hay dos variedades de zumaque: una que llaman "macho" porque no produce fruto; otra que llaman "hembra" porque lo produce» (traducción de Díaz-Regañón).

160 En realidad son las pieles más finas, como el tafilete, las que se curten con los productos tánicos de sus hojas y ramitas.

161 Dioscórides, I 108, afirma que se utiliza contra la disentería y el flujo celíaco. Se usaba para cortar diarreas, pero, por su toxicidad, dejó de utilizarse. Font Quer: 445 afirma: «en Oriente, adobado con vinagre, lo comen a guisa de alcaparras». Plinio habla de su uso medicinal en XXIV 129.

162 Sobre los árboles de Egipto, *cf.* Teofr., *HP* IV 2.

163 Se trata del sicómoro *(Ficus sycomorus* L.).

trata de un árbol parecido al moral por su hoja, tamaño y apariencia; produce fruto no en los vástagos, sino en el propio tronco, y éste consiste en un higo muy dulce sin granillas en su interior, y, aunque de producción abundante, sólo madura si se le lacera con uñas de hierro[164].

Pero cuando se realiza esta acción se pueden recolectar al 57
cuarto día, y brota de nuevo otro en su lugar, siendo tan numerosos que se dan hasta siete cosechas cada verano, al ser muy abundante la savia. Aunque no se le lacere, brota en el mismo lugar un renuevo cuatro veces por verano, que expulsa al anterior aún no maduro. Su madera, de unas características peculiares, está entre las más útiles. Nada más cortarla se la sumerge en estanques —es propio de esta madera secarse así— y primero toca fondo, después comienza a flotar y, con seguridad, el líquido que no es el suyo, que empaparía a cualquier otra, a ésta se lo absorbe. Cuando comienza a flotar, es señal de que está curada[165].

(15)
El sicómoro

Semejante a este árbol, en algún aspec- 58
to, es el que en Creta se llama «higuera chipriota[166]», pues también él produce fruto en el propio tronco y en las ramas, cuando ya han alcanzado cierto grosor, pero éstas echan un vástago sin ninguna hoja, parecido a una raíz. El tronco de este árbol es semejante al del chopo[167] y su hoja a la del olmo[168]. Produce fruto cuatro veces

---

[164] DIOSCÓRIDES, I 127, 1, dice que no madura «si no se rasca con la uña o con un garfio».

[165] *Cf.* TEOFR., *HP* IV 2, 2. ISIDORO, *Et.*, XVII 7, 17, a propósito de esta peculiaridad, dice: «al contrario de lo que es natural, ya que, cuando está cargado de agua lo lógico sería que se hundiese por su peso».

[166] Se trata de una variedad del sicómoro. *Cf.* TEOFR., *HP* IV 2, 3; DIOSC., I 127, 1.

[167] Este álamo, *populus* en latín, pertenece, según André, *comm. al loc.* al género *Populus* L., con diferentes especies ya en la Antigüedad. *Cf.* PLIN., XVI 85-86.

[168] *Cf.* PLIN., XVI 72.

al año y vuelve a brotar otras tantas veces, pero sus brotes no maduran si no es haciendo salir su jugo mediante una incisión. Su sabor suave y su aspecto interior son los del higo, su tamaño el de la serba[169].

59 **8** (16)
El algarrobo

Parecido es también el árbol al que los jonios llaman *ceraunia*[170], porque también el tronco de éste da un fruto que es una vaina. Por ello algunos lo han llamado «higuera egipcia», con un error evidente, porque no nace en Egipto sino en Siria y Jonia y en los alrededores de Cnido y en Rodas. Tiene hojas perennes, flores de un blanco brillante, de un olor muy fuerte. Echa chupones por su parte inferior y por eso amarillea en la superior, al llevarse los chupones el jugo. Al desprenderse el fruto del año anterior hacia la salida del Can[171], inmediatamente brota el otro, luego florece por Arturo[172], siendo el invierno el que nutre sus frutos.

60 **9** (17)
La persea. *En qué clases de árboles los frutos se suceden ininterrumpidamente*

Egipto tiene también el árbol llamado *persea*[173], con peculiaridades propias, semejante al peral, pero que mantiene las hojas. Su fertilidad es permanente, volviendo a nacer el fruto al día siguiente de haberlo arrancado; su madurez se alcanza con el soplo de los

---

[169] Fruto del serbal *(Sorbus domestica* L.). Teofrasto, *HP* IV 2, 3, dice que tiene el diámetro de la ciruela cultivada, traducción mayoritaria del término griego *kokkýmēlon*. Según Font Quer: 338, el fruto del serbal común, llamado serba, tiene un tamaño algo menor que el de las peritas cermeñas.

[170] Algarrobo *(Ceraunia siliqua* L.). *Cf.* Teofr., *HP* IV 2, 4.

[171] Mediados de julio. *Cf.* Plin., II 123 y nota *ad. l.*

[172] A finales de septiembre.

[173] Según André, 1985 *s. v.*, se trata de un árbol de la familia de las Sapotáceas *(Mimusops Shimperi* L.), confundido con el melocotonero por Plinio e

vientos etesios[174]. El fruto es más largo que la pera, encerrado en una cáscara y una piel como las de la almendra, con color de hierba, pero donde aquél tiene la almendra éste tiene una especie de ciruela, que se diferencia por ser más pequeña y más blanda y, aunque nos halague su sabor muy dulce y suave, no hace daño.

Su madera en nada es diferente, ni por calidad, ni por dureza, ni por negrura, a la del azufaifo[175]. También de ella se han hecho estatuas muchas veces. No tiene la misma elegancia, aunque sí la misma firmeza, la madera del árbol al que hemos llamado ben[176], retorcido en gran parte y, por ello, apropiado sólo para los barcos. 61

(18) *La palmera* cuci

Por el contrario se tiene en gran estima al *cuci*[177], parecido a la palmera, por el hecho de que sus hojas también se utilizan para trenzados. Se diferencia de ésta en que se extiende en brazos ramificados. Su fruto cabe en la 62

ISIDORO *(Et.*, XVII 7, 7). Ernout y Detlefsen aceptan la lectura de los mss. *persicam*, frente a Mayhoff y Rackham, que, siguiendo a Pinciano y Delechamp, aceptan *perseam*. TEOFRASTO, *HP* III 3, 5; IV 2, 5, utiliza el término *persía*. *Cf.* DIOSC., I 129 que habla de sus propiedades para restañar las hemorragias. Es un árbol grande y hermoso que nace en las raíces de los montes, junto al río Tacaza en Etiopía.

[174] Estos vientos comienzan a soplar a mediados de julio y lo hacen durante cuarenta días. *Cf.* PLIN., II 124, 127 y nota.

[175] *Celtis australis* L. Con el término *lotus*, gr. *lōtós*, se designaban plantas diversas (André, 1985 *s. v.). Cf.* DIOSC., I 117; TEOFR., *HP* IV 3, 1. Para Font Quer: 131, el *Celtis australis* L es el almez.

[176] *Cf.* § 8 de este mismo libro.

[177] Se trata de la palma del doum, también denominada árbol del pan de jengibre y palmera egipcia *(Hyphaene thebaica* Mart.), que se da en el norte y la zona costera del este de África. Para su nombre, *cf.* § 47. Sobre ella también escribe TEOFRASTO, *HP* IV 2, 7.

mano, su color es amarillo rojizo[178], de jugo agradable y dulce con un deje seco. En su interior tiene un hueso enorme y de una extremada dureza, del que se tornean las anillas de las velas. En él hay un núcleo dulce cuando está fresco, pero, cuando se seca, se va poniendo duro hasta el infinito, de forma que no puede comerse a no ser que se macere durante varios días. Su madera tiene una apariencia un tanto veteada y, por ello, era muy estimada por los persas[179].

(19) *La «espina de Egipto»*

63 No menor renombre tiene entre este pueblo la mimosa[180], al menos la negra[181], porque permanece sin corromperse incluso en el agua y, por ello, es muy útil para las cuadernas de las naves. La blanca[182] se pudre con facilidad, tiene espinas agudas hasta en las hojas, y la semilla dentro de unas vainas; con ella tiñen las pieles en lugar de con las agallas. La flor alegra las guirnaldas y también es útil para las medicinas. Del árbol además fluye goma[183]. Pero su principal ventaja consiste en que, talada, retoña al tercer año. Crece en los alrededores de Tebas, donde también lo hacen el roble, la *persea* y el olivo, a trescientos estadios del Nilo, en un paraje boscoso y regado por sus propias fuentes[184].

---

178 *Cf.* André, *Les termes*...1949, 132-135.

179 TEOFRASTO, *HP* IV 2, 7, emplea un tiempo pasado, porque se refiere a una época en que los persas gobernaban Egipto.

180 Del género *Acacia* Willd *(cf.* André, 1985 *s. v.).* El nombre latino es traducción del griego *ákanthos* «espina». Plinio nos da dos variedades a continuación.

181 *Acacia arabica* Willd., *Acacia nilotica* L. Conocida también por los nombres de acacia egipcia o árbol de la goma.

182 Su identificación es más discutida. Para André, 1985 *s.v.*, sería la *Acacia albida* Del., mientras que para P. Fournier (en la edición de Ernout) se trataría de la *Acacia Seyal* Del. Según André habría que identificarla con el *arbor alba* de PLINIO, XXIV 109.

183 Se trata de la goma arábiga, muy usada en medicina y otros menesteres.

184 *Cf.* TEOFR., *HP* IV 2,9.

10 También se da allí el ciruelo egipcio[185], no diferente de la mimosa, de la que acabamos de hablar, de un fruto como el del níspero, que empieza a madurar en el solsticio de invierno y no pierde la hoja. En el fruto se halla un hueso grande, pero la carne misma, por sus características y su abundancia, hace las veces de los cereales para los habitantes del lugar: efectivamente, una vez limpio, lo machacan y lo conservan en bolas. 64

También en torno a Menfis hubo[186] una región boscosa con árboles tan grandes que tres hombres no podrían abarcarlos, y una especie con unas peculiaridades sorprendentes, y no por su fruto o por cualquier utilidad, sino por lo que le sucede: su apariencia es la de la mimosa, tiene hojas como plumas, que, al tocar el hombre las ramas, caen inmediatamente y luego vuelven a salir[187]. 65

11 (20)
Ocho clases de goma. La sarcocola

Hay acuerdo en que la goma de más calidad es la de la mimosa, vermiforme, de color verdoso[188], limpia, sin astillas, y que se adhiere a los dientes. Su precio, tres denarios la libra. De peor calidad es la de los almendros amargos y el cerezo, la peor de todas es la goma del ciruelo. 66

Se encuentra también en la vid una muy indicada para las llagas de los niños pequeños, y, algunas veces en el olivo, una indicada para el dolor de muelas; asimismo hay una en los ol- 67

[185] Sebestén, también denominado ciruelo asirio. *Cf.* § 51.

[186] La lectura *fuit* de Mayhoff no la aceptan otros editores.

[187] TEOFRASTO, *HP* IV 2, 11, habla de un arbusto con estas características, pero no lo identifica con los árboles de enorme grosor de Menfis, de uno de los cuales habla en singular en IV 2, 12.

[188] Teofrasto nos informa de la cualidad de «traslúcida, de la apariencia del vidrio» (*HP* I 101). Sobre el color *glauco*, *cf.* André, *Les termes...* 1949, 178.

mos del monte Córico de Cilicia[189] y en los enebros, pero sin ninguna utilidad. Y de la goma del olmo aún nacen mosquitos[190]. Se encuentra otra en la sarcocola[191] —así se llaman el árbol y la goma— muy útil para los pintores y los médicos, parecida al polvo del incienso y, por ello, mejor la blanca que la rojiza. Su precio, el de más arriba.

(21-27) El papiro. (21) Uso del «papel» de papiro. Cuándo comenzó

68 Aún no hemos tocado las plantas palustres ni los arbustos de los ríos; sin embargo, antes de dejar de hablar de Egipto, se va a exponer la naturaleza del papiro[192], ya que la vida del hombre se fundamenta en gran medida en el uso del «papel», y, desde luego, sus recuerdos.

69 Marco Varrón ratifica que el «papel» fue inventado tras la victoria de Alejandro Magno y la fundación de Alejandría en Egipto[193] y que anteriormente no se había utilizado: primero se

[189] En los libros geográficos, Plinio designa con este nombre a una ciudad en Cilicia *(cf.* V 92) y a un monte de Creta *(cf.* IV 59). Podría haber confundido el término griego *korykísi* «agallas», que utiliza TEOFRASTO *(HP* III 14, 1: «en las agallas produce goma y ciertos insectos parecidos a los mosquitos») al que sigue exactamente Plinio.

[190] *Cf.* lo que dijimos a propósito del terebinto en § 54.

[191] Género de plantas arbustivas que da una materia resinosa que se denomina con el mismo término *(Astragalus fasciculifolius* Boiss.). *Cf.* PLIN., XXIV 128; DIOSC., III 85.

[192] *Cyperus papyrus* L. La descripción que hace Plinio sobre la manipulación del papiro para su uso como papel en § § 68-82 es «con mucho, nuestra más importante documentación sobre el papiro y la fabricación del "papel"», *cf.* G. Serbat, *Introducción general,* PLINIO EL VIEJO, *Historia Natural I-II,* Madrid, Gredos 1995, 159.

[193] En el año 332 a.C. El uso del papiro es muy anterior a esta fecha, remontándose con seguridad al año 3000 a.C. No se ha podido llegar a saber en qué obra da Varrón estos datos.

solía escribir en la hoja de las palmeras; a continuación en la corteza de algunos árboles; más tarde se comenzaron a redactar los documentos oficiales en volúmenes de plomo, y después también los privados en rollos de tela o en tablillas de cera. Encontramos en Homero que el uso de las tablillas[194] fue anterior incluso a los tiempos de Troya, advirtiendo él mismo que Egipto no era la misma tierra que ahora se conoce como tal, ya que todo el papiro nace en la Sebenítica[195] y en su nomo de Sais, tierra unida al continente por el Nilo.

Bien es verdad que escribió[196] que el continente distaba de la 70
isla de Faros, que ahora está unida a Alejandría por un puente, una travesía de un día con su noche de navegación a vela. El mismo Varrón nos transmite que, al suprimir Ptolomeo el comercio del papiro, debido a la rivalidad de los reyes Ptolomeo y Éumenes[197] por las bibliotecas, se inventó en Pérgamo el pergamino[198]. Después se propagó de nuevo indiscriminadamente el uso de aquel producto en el que se fundamenta la inmortalidad del hombre.

---

194 El término latino *pugillares* designaba diversos tipos de tablillas de varios materiales, que se utilizaban como soporte para la escritura. Se denominaban así porque se sostenían con el puño *(pugnus)* izquierdo, mientras se escribía con la mano derecha.

195 *Cf.* PLIN., V 64.

196 *Cf.* HOM., *Od.* IV 354-357.

197 Ptolomeo V Epífanes, perteneciente a la dinastía de los Lágidas, fue rey de Egipto del 204 al 181 a. C. y Éumenes II, rey de Pérgamo del 197 al 159 a. C., aliado de Roma, prestó gran atención a ampliar los fondos de la biblioteca de Pérgamo, pero no pudo competir nunca en importancia con la de Alejandría, que llegó a contar con alrededor de 700.000 volúmenes. En el año 47 a. C. Marco Antonio regaló a Cleopatra parte de los fondos de la biblioteca de Pérgamo para compensar los daños del incendio de la biblioteca de Alejandría.

198 El pergamino como tal ya se conocía, lo que se hizo fue comenzar a utilizarse para la escritura.

(22)
De qué modo se hace

71 Según lo dicho, el papiro nace en los parajes pantanosos de Egipto o en las aguas remansadas del Nilo, donde se estancan tras el desbordamiento, sin que la altura del agua sobrepase los dos codos[199], con una raíz oblicua, de la anchura de un brazo, con tallos de sección triangular, de una longitud de no más de diez codos, que se va haciendo más fino al elevarse, terminando en un penacho parecido al del tirso, sin ningún tipo de semilla ni otra utilidad que la de su flor destinada a las guirnaldas de los dioses.

72 Los lugareños utilizan las raíces como madera y no sólo para hacer fuego, sino para fabricar diversos recipientes[200]. Del mismo papiro entretejen embarcaciones y de su líber[201] tejen velas y esteras y también vestidos, así como jergones y sogas[202]; incluso lo mastican crudo o cocido[203], tragándose nada más el jugo[204].

---

[199] *Cf.* TEOFR., *HP* IV 8, 3; DIOSC., I 86; ISID., *Et.* XVII 9, 96.

[200] *Cf.* TEOFR., *HP* IV 8, 4, para todo este párrafo.

[201] ISIDORO, *Et.*, XVII 6, 16, da una curiosa etimología de esta palabra: «denominamos *liber* a la parte interior de la corteza, nombre que deriva de "corteza liberada", es decir, separada». Plinio cita naves de papiro en VI 82 (con nota interesante en la traducción hecha en esta misma colección) y en VII 26.

[202] *Cf.* HOM., *Od.* XXI 391: «por el suelo en el porche vio un cable de combo navío bien trenzado en papiro» (traducción de José Manuel Pabón).

[203] *Cf.* HERÓD., II 92, 5: «En cuanto al papiro que brota cada año, después de arrancarlo de los pantanos, cortan su parte superior —que destinan a otros fines— y se comen o venden la parte inferior» (traducción de Carlos Schrader).

[204] Del hecho de que se escupiera la pulpa y se chupara el jugo, Aristófanes hace un juego de palabras con el doble significado del término *býblos*, para ridiculizar a Eurípides «que el jugo de la cháchara extrayéndolo de los libros» *(Ranas* 943).

También nace en Siria, en torno al lago en que se da el cálamo aromático ya citado[205], y el rey Antígono[206] no utilizó otro material que el procedente del papiro para el cordaje de sus barcos, al no estar aún extendido el uso del esparto. Recientemente se ha descubierto que el papiro que nace en el Eufrates, en los alrededores de Babilón, tiene la misma utilidad para «papel», y, sin embargo, aún ahora los partos prefieren bordar sus letras en telas. 73

12 (23)
Sus nueve clases

El «papel» se confecciona a partir del papiro, escindiéndolo con una aguja[207] en láminas muy finas y lo más anchas que se pueda. La primacía la tiene la del centro y después las cortadas sucesivamente desde él. Se denominaba *hierático*[208] al «papel» que antiguamente se reservaba sólo a los libros sagrados, el cual, para adular a Augusto, recibió su nombre[209], lo mismo que el segundo recibió el nombre de su mujer Livia[210]; por ello el *hierático* descendió al tercer puesto de la lista. 74

El siguiente le había sido asignado al *anfiteatrítico*, por el 75

[205] *Cf.* PLIN., XII 104 y § § 8 y ss. de este libro.

[206] Antígono Monoftalmo (381-301 a.C.) fue lugarteniente de Alejandro y, tras su muerte, concibió el proyecto de resucitar su imperio. En el año 311 a.C. dominaba Siria, Asia Menor y Mesopotamia hasta Babilonia. En el año 306 a.C. se proclamó rey.

[207] Plinio utiliza también el término latino *acu* en XXV 53, refiriéndose a un instrumento que sirve para cortar.

[208] Término prestado del griego, con el significado de «en relación con la divinidad».

[209] ISIDORO, *Et.*, VI 10, 2, le da el nombre de *augusta regia*.

[210] Isidoro, según la edición de Lindsay, dice que «la segunda es la *libiana*, en honor a la provincia de Libia», *cf. Et.*, VI 10, 3.

lugar en que se manufacturaba[211]; el taller del avispado Fanio[212] lo importó a Roma y, de ser corriente, lo convirtió en el primero, tras hacerlo más fino con una cuidadosa modificación, y le dio su nombre; el que no hubiera recibido esta nueva manipulación se siguió llamando *anfiteatrítico*.

76 Tras éste viene el *saítico*[213], por la ciudad donde hay mayor cantidad; de recortes más corrientes y más cercano aún a la corteza está el *teneótico*, por un lugar cercano[214], que se vende al peso y no por su calidad. El *emporítico*, en efecto, inútil para la escritura, se utiliza como envoltorio de cualquier otro «papel» y para empaquetar mercancías, y por eso recibe su nombre de los mercaderes[215]. Tras éste se encuentra la capa última del papiro, parecida al junco[216], y no es útil ni siquiera para hacer sogas, a no ser las usadas en un elemento líquido.

77 Se teje cada una de estas clases en una tabla humedecida con agua del Nilo: el limo del agua sirve como cola. En primer lugar se extienden sobre la tabla las láminas en posición vertical, por su parte anterior, de la mayor longitud que pueda dar el papiro, después el entramado se acaba con otras láminas trasversales una vez recortadas ambas partes. Se comprime después con prensas y las hojas de «papel» se secan al sol y se unen entre sí, disminuyendo siempre la calidad de las siguientes hasta llegar a la peor. Nunca un rollo tiene más de veinte.

---

[211] Cerca del anfiteatro de Alejandría. Para ISIDORO, *Et.*, VI 10, 4, el nombre de la cuarta era el de *teneótica*, así llamada por el lugar de Alejandría en el que se fabricaba.

[212] Personaje desconocido.

[213] ISIDORO, *Et.*, VI 10, 4, señala que toma su nombre de la ciudad de Sais.

[214] Tanis, hoy San el-Hagar, en el delta noreste del Nilo.

[215] Del griego *empórios* «comerciante».

[216] *Cf.* PLIN., XVI 178.

(24)
Prueba del «papel» de papiro

Existe gran diferencia en la anchura de las hojas: las mejores tienen trece dedos, dos menos las *hieráticas*, la *faniana* tiene diez, y uno menos la *anfiteatrítica*, aún menos la *saítica* y por ello no es suficiente para el mazo, pues la escasa anchura de la *emporítica* no sobrepasa los seis dedos. Además se tiene en cuenta en el «papel» su delgadez, espesor, blancura y lisura. 78

La primacía en la calidad la cambió el emperador Claudio: el motivo fue que la excesiva delgadez de la *augusta* no era capaz de resistir los cálamos; además, al permitir que se trasparentasen las letras, hacía que se temiese que se borraran las de la cara contraria y, por otra parte, al clarearse tanto, tenía un aspecto desagradable. Por eso, de la segunda corteza se hicieron las urdimbres y de la primera las tramas. También aumentó su tamaño a un pie. 79

Los *macrocolos*[217] tenían también el tamaño de un codo, pero esa medida puso de manifiesto un fallo: el hecho de que se arrancara una sola tira alteraba varias columnas. Por tanto, la *claudia* se prefirió a todas, y se mantuvo para las cartas el prestigio de la *augusta*; conservó su puesto la *liviana*, que no tenía nada de la primera calidad, siendo todo de la segunda. 80

(25)
Defectos del «papel» de papiro

La rugosidad del papiro se alisa con la ayuda de un diente o una concha, pero entonces las letras terminan por desaparecer. El «papel» satinado es menos absorbente y brilla más. El agua que se ha echado con poco cuidado se aprecia al principio con frecuencia y se pone de manifiesto golpeándolo con el mazo o también por el olor, cuando el cuidado ha sido aún menos diligente. También se aprecian 81

[217] Del griego *makrókōlos*, término no atestiguado, pero con el sentido claro de «de grandes hojas».

a simple vista las manchas, pero, cuando se inserta en medio de las junturas una tira absorbente, el hongo del papiro apenas se nota salvo porque las letras se corren. ¡Tanto fraude hay! Por ello hay que dar un nuevo trabajo a la textura.

(26)
La cola del «papel» de papiro

82 La cola común se elabora de la flor de la harina mezclada con agua hirviendo, con una pequeñísima aspersión de vinagre, porque la de artesano y la goma son quebradizas. Es más esmerado colocar migas blandas de pan fermentado en agua hirviendo; con este procedimiento queda una capa intercalada muy fina y se supera incluso la finura de la del Nilo. Por otro lado, cualquier cola no debe tener ni más ni menos de un día. (Después se adelgaza con un mazo y se recubre de cola y de nuevo se quitan las asperezas prensándola y se extiende con el mazo).

83 Así podrían ser los documentos más antiguos. Yo he visto manuscritos de Tiberio y Gayo Graco[218] en casa del poeta e ilustre ciudadano Pomponio Segundo[219], con una antigüedad de doscientos años más o menos. Ciertamente los de Cicerón, los del divino Augusto y los de Virgilio los vemos con frecuencia.

13 (27)
Los libros de Numa

84 Se pueden hallar importantes testimonios contra la aseveración de Marco Varrón sobre el «papel», pues Casio Hemina[220], autor muy antiguo de unos *Anales*, hizo público en el libro cuarto de éstos

[218] Políticos romanos del siglo II a. C., promotores de reformas que les llevaron a la muerte. Tiberio murió en el año 133 a. C. y su hermano Gayo en el 121 a. C.

[219] Cónsul *suffectus* en el año 44 d. C. Autor de tragedias y amigo personal de Plinio. *Cf.* PLIN., VII 39, 80; XIV 56.

[220] Historiador del siglo II a. C., contemporáneo de Catón, uno de los más antiguos y notables analistas. Escribió cuatro libros de *Annales*. *Cf. HRR* frg. 37 Peter.

que el escribano Gneo Terencio[221], mientras cavaba su campo en el Janículo[222], desenterró la caja en la que estaba sepultado Numa[223], que fue rey de Roma.

Añade que en esta misma fueron hallados unos libros suyos 85
en el consulado de Publio Cornelio Cetego, hijo de Lucio, y Marco Bebio Tánfilo, hijo de Quinto[224]. Desde el reinado de Numa hasta éstos se calculan 535 años. Que los libros eran de «papel» de papiro, siendo un prodigio aún mayor el que se hubiesen conservado estando enterrados —por ello, en un tema tan importante trascribiré las palabras del propio Hemina:

> Se admiraban otros de cómo aquellos libros habrían podido 86
> conservarse y él daba esta razón: que había una piedra en forma de cubo, más o menos en el centro de la caja, ceñida de cuerdas enceradas en todos los sentidos y que sobre esta piedra estaban colocados los tres libros. Pensaba que por ello no se habían podrido. Que además los libros habían estado tratados con cidro, por lo que pensaba que no los había alcanzado la polilla. En estos libros había escritos de filosofía pitagórica.

---

[221] Sobre los libros de Numa escribieron varios analistas, además de Casio Hemina, al que cita Plinio. Basándose en sus relatos escriben después Tito Livio, XL 29, y Plutarco, que cita al analista Valerio Ancíate, que es el único autor antiguo que habla de doce libros latinos y otros doce griegos, mientras las demás fuentes citan siete en latín y siete en griego, que es el número admitido por la mayoría, por ser el siete un número impar y muy importante para Numa (*Numa* 22, 2-8), (S. Agustín, *Ciudad de Dios*, VII 34). Sobre los libros de Numa, *cf.* E. Peruzzi, *Origini di Roma*, II, Bolonia, 1973, 107-143.

[222] Una de las siete colinas de Roma, hoy Gianiculo.

[223] Segundo rey de Roma, según la leyenda, a quien se atribuían poderes mágicos.

[224] En el año 181 a. C., que equivaldría al 573 de la fundación de Roma.

Añade también que éstos habían sido quemados por el pretor Quinto Petilio[225] porque eran escritos de filosofía.

87 Esto mismo es lo que transmite Pisón el censor[226] en el primero de sus *Comentarios*, pero dice que siete libros eran de derecho pontificio y otros tantos pitagóricos. Tuditano[227], en el decimotercero de los suyos, dice que eran libros de decretos de Numa. El propio Varrón[228], en el libro séptimo de las *Antigüedades humanas*, y Ancíate, en el segundo de su obra, dicen que eran doce libros pontificales latinos y otros tantos griegos, con preceptos de filosofía. Éste mismo coloca también en el libro tercero el senadoconsulto que decretaba quemarlos.

88 Pero hay acuerdo entre todos en que la Sibila entregó tres libros a Tarquinio el Soberbio[229], de los que dos fueron quemados por ella misma y el tercero se quemó junto con el Capitolio en tiempos de Sila[230]. Además Muciano[231], tres veces cónsul, ha publicado hace poco que, cuando gobernaba en Licia, había leído en un templo una carta de Sarpedón[232] escrita en papiro en-

[225] Quinto Petilio Espurino, pretor urbano en el año 181 a.C.

[226] Lucio Calpurnio Pisón Frugi, estadista e historiador romano, que se opuso a los Gracos. Cónsul en el año 133 a.C. y censor en el 120 a.C. Autor de unos *Annales*. *Cf. HRR* frg. 11 Peter.

[227] Gayo Sempronio Tuditano, cónsul en el año 129 a.C., vencedor en Histria. Autor de *Annales* y de *Libri magistratuum*, un amplio tratado sobre las magistraturas romanas. *Cf. HRR* frg. 3 Peter.

[228] Frg. 3 Mirsch.

[229] Sobre los libros Sibilinos y su entrega a Tarquinio, Aulo Gelio, I 19, dice que fueron nueve los que le iba a entregar, pero que, al negarse el rey a pagar lo que la Sibila pedía, fue quemándolos de tres en tres hasta que Tarquinio pagó por los tres últimos el precio que la Sibila pedía por los nueve.

[230] Año 83 a.C.

[231] Gayo Licinio Muciano, cónsul en los años 65, 70 y 72 d.C. Sobre su figura, *cf.* II 230 y nota en esta colección.

[232] Hijo de Zeus y Laodamía, jefe de un contingente licio que combatió al lado de los troyanos y acabó muriendo a manos de Patroclo.

viada desde Troya, cosa que me sorprende tanto más si Egipto no existía aún cuando Homero escribía su obra[233]. O ¿por qué, si ya se usaba el papiro, está atestiguado que se solía escribir en rollos de plomo o de tela? O ¿por qué Homero nos ha transmitido que en la propia Licia le fueron entregadas a Belerofonte unas tablillas y no unas cartas[234]?

También el papiro está expuesto a la escasez y en el princi- 89
pado de Tiberio[235] se produjo tal carestía de «papel» que se instituyeron unos jueces del senado para racionarlo; de otra forma la vida hubiese sido un caos.

14 (28) *Árboles de Etiopía*

La Etiopía lindante con Egipto no 90
tiene casi árboles notables, excepto el algodonero arbustivo[236], como el que se describió de la India y de Arabia[237]. Sin embargo, las características de éste se hallan más cerca de la lana y su vaina es más grande, de la medida de la granada, e incluso los propios árboles son parecidos entre sí. Además de éste están las palmeras, como las que hemos descrito[238]. Los árboles de las islas del entorno de Etiopía y sus bosques fragantes los he mencionado al hablar de ellas[239].

---

233 Se refiere al bajo Egipto, donde se producía el papiro (*cf.* § 69).

234 En HOMERO, *Il.*, VI 169, se puede leer que Preto, rey de los argivos, entregó a Belerofonte «luctuosos signos que había grabado en una tablilla doble». El argumento de Plinio es que, si hubiese existido el papiro, le habría entregado un rollo.

235 Emperador del año 14 al 37 d.C.

236 *Gossypium arboreum* L. Su nombre se explica por confusión del lino y el algodón, según André, 1985 *s. v.*

237 *Cf.* PLIN., XII 38.

238 *Cf.* § 36 y ss.

239 *Cf.* PLIN., VI 18; XII 38.

15 (29)
El árbol del Atlas

91 El monte Atlas[240] es conocido por un bosque peculiar del que ya hemos hablado[241]. Vecinos suyos son los mauros[242], que tienen gran abundancia de tuyas[243] y una locura por las mesas que las mujeres les echan en cara a sus maridos en respuesta a la suya por las perlas.

92 Se conserva hoy una mesa de Marco Cicerón, comprada por quinientos mil sestercios, a pesar de su falta de recursos y, lo que es aún más asombroso, en aquella época. Se recuerda también una de Asinio Galo[244], de un millón de sestercios. Se vendieron además dos, procedentes del rey Juba[245]: el precio de una de ellas fue de un millón doscientos mil sestercios, el de la otra de un poco menos. Se perdió hace poco en un incendio una que venía de los Cetegos[246], que se había comprado a cambio de un millón trescientos mil sestercios, precio tasado para una hacienda, si es que alguien prefiriera pagar tanto por una propiedad.

93 Hasta este momento la más grande era una, encargada por mandato del rey Ptolomeo de Mauritania[247], formada por dos semicírculos, de cuatro pies y medio de diámetro y de un grosor de un cuarto de pie y en ella, además, es mayor la maravilla del arte con el que se disimuló la unión que la que hubiese logrado

---

[240] *Cf.* PLIN., V 5, 10-11, 13-14, 16.

[241] *Cf.* PLIN., V 14 y nota *ad loc.*

[242] *Cf.* PLIN., V 17.

[243] *Cf.* § 2.

[244] Gayo Asinio Galo, hijo de Gayo Asinio Polión (40 a.C.-33 d.C.).

[245] Juba II, rey de Mauritania, *cf.* PLIN., V 16 y nota.

[246] Familia romana de rancio abolengo, uno de cuyos miembros fue Gayo Cornelio Cetego, senador romano conjurado en el año 63 a.C. Tras la derrota de los conjurados, con Catilina a la cabeza, fue ejecutado en el Tuliano.

[247] Hijo de Juba II y de Cleopatra Selene, hija ésta de Cleopatra VII Filópator y Marco Antonio.

la naturaleza. Ahora bien, de una sola pieza, la mayor es la que toma el nombre de Nomio, liberto del César[248], que tiene cuatro pies menos tres cuartos de pulgada y un grosor de un pie menos otro tanto.

En este punto parece que no hay que pasar por alto que el 94 emperador Tiberio tenía una mesa de cuatro pies y dos pulgadas, pero su grosor total era de una pulgada y media; estaba simplemente recubierta de una lámina de tuya, mientras que la de su liberto Nomio era tan espléndida.

Esta madera es una excrecencia de la raíz, y la más aprecia- 95 da es la que ha estado totalmente bajo tierra y es más rara que las que brotan por encima y también en las ramas; y eso que se paga tan caro, es en realidad un defecto del árbol, cuyo tamaño, así como el de sus raíces, puede determinarse por sus círculos. Son parecidos al ciprés hembra[249] e incluso al silvestre, por la hoja, la fragancia y el tronco. Se llama Ancorario[250] un monte de la Mauritania citerior, ya agotado, que producía la tuya más apreciada.

(30)
Qué es lo que se alaba o se reprueba de ellas

La cualidad preferida de las mesas 96 está en relación con sus vetas crespas o en pequeños remolinos. Lo uno se da en sentido alargado y, por ello, se las llama atigradas; lo otro, en círculo y, por ello, tales mesas se llaman *panterinas*[251]. También las hay crespas en onda, con mayor atractivo si se parecen a los ojos de la cola del pavo real.

---

[248] El emperador Tiberio.

[249] Ciprés piramidal (var. *Fastigiata* DC). *Cf.* PLIN., XVI 140-141.

[250] Se trata de una cordillera de la Mauritania cesariense o citerior, *cf.* AM. MARCELINO, XXIX 5, 25.

[251] Por la disposición de las manchas de la piel de estos animales.

97 Un gran atractivo, pero tras estas últimas, (fuera de las citadas antes de ellas) lo ofrecen las crespas en una densa aglomeración como si fueran granitos, las cuales, debido a su semejanza por este hecho con el apio[252], reciben el nombre de *apiadas*. Pero el mayor atractivo de todos radica en su color: el más agradable de éstos es el del vino con miel[253], que refleja el color de su correspondiente vino[254]. Después viene el tamaño: gustan ahora las mesas de un tronco entero y las de varios en una sola.

98 Imperfecciones de las mesas son: el «leño» —recibe este nombre la madera sencilla y con vetas sin realce y sin orden, o con las vetas dispuestas a modo de las hojas del plátano—, asimismo que sea semejante a la carrasca en las vetas o en el color y también las grietas o las ralladuras que parecen grietas, de lo que son culpables sobre todo el calor y los vientos; también es una imperfección la «murena[255]», línea negra que atraviesa la madera, y el color adquirido como consecuencia de diferentes manchitas de la corteza, a semejanza de las adormideras, tirando a negro en su conjunto, así como las manchas de diversos tonos.

99 Los pueblos bárbaros entierran los troncos recién cortados tras embadurnarlos de cera; los artesanos, sin embargo, los co-

---

[252] Con el término *apium* (relacionado con *apis* «abeja») «hierba de las abejas», los romanos designaban diversas especies, como el apio, el perejil, etc. *Cf.* André, 1985 *s. v.*

[253] Plinio utiliza el término *mulsum*, que también designaba el hidromiel. Paladio cita el vino de miel *(oenomelli)*, que tenía una concentración menor de vino.

[254] El sentido de esta expresión no es claro, por lo que se han propuesto diversas lecturas. Harduino propone leer *venis* en lugar de *vinis*, lo que daría un sentido más aceptable, pero desaparecería la relación que Plinio encuentra entre el color de la mesa y el de los vinos que se ponen sobre ella, al ser ese su uso propio.

[255] Nombre que se da a este defecto debido quizá al color del pez llamado también murena, con el cuerpo alargado y de color pardo o negruzco.

locan sobre montones de trigo durante siete días, y dejan pasar otros tantos, y llama la atención el peso que pierden de esta manera. Los naufragios han hecho ver recientemente que también este tipo de madera se seca en el mar, por lo que consigue una dureza incorruptible, y que de ninguna otra forma se compacta más. Este tipo de mesas se conservan muy bien y se abrillantan frotando con las manos secas, especialmente tras el baño, y no las estropean los vinos, como si hubieran nacido para ellos.

16 Entre los pocos elementos de una vida más espléndida se 100
halla este árbol, por lo que me parece que debo insistir un poco más en él. Fue conocido incluso por Homero. En griego se denomina *thyon*, otros lo llaman *thya*[256]. Relata él que este árbol se quemaba entre otros elementos aromáticos, para placer de Circe[257], a la que quería que se considerase una diosa, con gran error de los que entienden como perfume aquel término, precisamente cuando en el mismo verso cuenta que ardían el alerce y el cedro a la vez, con lo que se refería sólo a árboles.

Teofrasto[258], que escribió esto muy poco después de la 101
época de Alejandro Magno, hacia el año 440 de la fundación de la ciudad de Roma[259], muestra ya gran estima por este árbol, y cuenta que de él se recordaban aún los paramentos de los templos antiguos y una especie de inmortalidad de la ma-

---

[256] *Cf.* Teofr., *HP* V 3, 7. Transcripción de los términos griegos *thýa* y *thýon*.

[257] *Cf. Od.*, V 59-61, donde Homero habla del olor del alerce y del cedro, en la cueva de la ninfa Calipso. Es Virgilio, sin embargo, el que habla de la costa de la tierra de Circe en cuyo palacio arde el cedro aromático (*En.* VII 10-13).

[258] *Cf.* Teofr., *HP* V 3, 7. Teofrasto de Éreso (370-287/286), discípulo y sucesor de Artistóteles en el Liceo, y también relacionado con Alejandro Magno y sus sucesores. Escribió *Los Caracteres* y obras científicas como *Las causas de las plantas* y la *Historia de las plantas*, utilizada en Roma por Varrón, Virgilio, Columela y Plinio.

[259] *Cf.* Plin., III 58 y nota.

dera que no se pudría en contra de todos los defectos propios de los techos.

102 Añade que nada es más veteado que la raíz, ni de ninguna otra parte salen objetos más preciosos; que, por otro lado, este árbol es predominante en los alrededores del santuario de Amón[260] y que también nace en la parte interior de la Cirenaica[261]. No habla, sin embargo, de las mesas, y no existe en ninguna otra parte mención de ninguna anterior a la de Cicerón[262], por lo que parece que son modernas.

(31)
La cidra

103 Hay otro árbol con el mismo nombre que produce un fruto detestable para algunos por su olor y su amargor, para otros, apetecible, que incluso sirve para decorar las casas. Pero no hay que gastar más palabras en él[263].

17 (32)
El loto

104 La misma África, por la parte que se orienta hacia nosotros, produce un árbol extraordinario, el «loto[264]», al que allí llaman *celtis*, familiar también para la pro-

---

[260] *Cf.* PLIN., XII 107.

[261] *Cf.* PLIN., V 31.

[262] *Cf.* CIC., *Verr.* II 4, 37.

[263] *Cf.* PLIN., XII 15 y nota.

[264] Se trata del azufaifo, arbusto o árbol espinoso de no mucha altura, muy ramoso, con las ramas en zigzag, que produce un fruto algo mayor que la aceituna, del color del cuero. Andrés Laguna en su comentario a DIOSCÓRIDES 1 137, hablando del ciruelo, dice: «tienen con estos frutos alguna semejanza las azufaifas, que los bárbaros llaman *iuiubas* y los latinos *zyzypha*, así como los griegos *serica*, de las que no habla Dioscórides». Su nombre científico es *Ziziphus lotus* Willd., *Ziziphus jujuba* Miller. Con el término *lotus (–os)*, préstamo del griego *lōtós*, se denominaban en la Antigüedad árboles, arbustos, hierbas y plantas acuáticas, *cf.* ANDRÉ (1985 *s. v)*, que lo identifica con *Celtis australis* L. *Cf.* TEOFR., *HP* IV 3, 1-3.

pia Italia, pero transformado por el terreno. Es predominante en el entorno de las Sirtes y en el país de los nasamones[265]. Tiene el tamaño del peral, aunque Cornelio Nepote[266] sostiene que es más pequeño. Sus hojas tienen nervaduras más abundantes, de lo contrario se parecerían a las de la carrasca. Hay muchas variedades y éstas se manifiestan sobre todo en el fruto.

Tiene el tamaño del haba, el color del azafrán, pero va cam- 105
biando, como las uvas, antes de estar maduro. Nace apiñado en los vástagos como el del mirto, no como el de los cerezos en Italia, es tan dulce allí al gusto que incluso ha dado el nombre a este pueblo y a su país, demasiado acogedor, puesto que hace que los extranjeros se olviden de su patria[267]. Cuentan que los que lo comen no sufren enfermedades del vientre.

El mejor es el que por dentro no tiene núcleo; éste en la otra 106
variedad tiene apariencia ósea. Se saca de él además un vino parecido al *mulso*[268], que el mismo Nepote dice que no dura más de diez días[269], y que los frutos picados junto con álaga[270] se

---

[265] Sobre las Sirtes, hoy golfos de Gabes y de la Sirte, *cf.* PLIN., V 26-28 y nota. Sobre Nasamón, *cf.* PLIN., V 33 y nota, donde habla de los nasamones.

[266] *Cf. HRR* frg. 20 Halm.

[267] El pueblo es el de los «lotófagos» («comedores de loto») sobre los que habla PLINIO en V 28 y los sitúa al oeste de Tripolitania o en la isla de Djerba. Ya HOMERO, *Od.* IX 85 ss., da noticia de ellos, afirmando que el que comía el fruto perdía el gusto por volver a su patria y sólo anhelaba quedarse entre ellos, olvidándose del regreso. También hablan de ellos HERÓDOTO, IV 177 y POLIBIO, XII 2, 8.

[268] Vino con miel. *Cf.* HERÓD., IV 177; POLIB., XII 2.

[269] TEOFRASTO, *HP* IV 3, 4, dice que no se mantiene sin alteraciones «más que dos o tres días».

[270] Sinónimo de «escanda». Se trata de una especie de trigo muy parecido al fanfarrón, de grano largo y amarillento. ISIDORO, *Et.* XVII 3, 9, dice que el término *alica* es griego. El origen es oscuro, aunque André, 1985 *s. v.*, propone su procedencia del griego *álix* «sémola de trigo». Plinio vuelve a hablar de él en XVIII 112 y XXII 128-129.

guardan en tinajas como alimento[271]. Y aún más, tenemos noticias de que algunos ejércitos se alimentaron de él mientras iban de un lado a otro por África[272]. Su madera es de color negro, se busca para la sonoridad de las flautas[273]. De su raíz se componen mangos para cuchillos y otros pequeños enseres.

107 Estas son allí las características de este árbol. Existe, por otro lado, también una hierba del mismo nombre y, en Egipto, una planta de la especie de las palustres[274]. Crece en los terrenos anegados al retirarse las aguas del Nilo, se parece al haba[275] en su tallo y en sus pétalos apretados en una densa acumulación, sólo que un poco más pequeños y más delgados. Su fruto es parecido en su cabeza a la adormidera por sus hendiduras y por todo lo demás; en su interior hay granos como los del mijo.

108 Los lugareños dejan pudrirse las cabezas tras amontonarlas, después extraen el fruto sumergiéndolo en agua y, una vez seco, lo muelen y lo utilizan como pan[276]. Es sorprendente lo que, además de lo dicho, se cuenta: que al ponerse el sol estas cabe-

---

271 *Cf.* lo dicho anteriormente sobre los «lotófagos».

272 Teofrasto, *HP* IV 3, 2, cita concretamente al ejército de Ofelas, señor de Cirene, que se dirigía a Cartago.

273 Por ello las flautas reciben la denominación de *lōtós* en griego. *Cf.* Eurípides, *Electra* 716; *Troyanas* 544; *Helena* 171; Teofr., *HP* IV 3, 4.

274 El loto acuático *(Nymphea lotus* L). André, 1985 *s. v.*, afirma que se distingue con dificultad del nenúfar rosa *(Nelumbo nucifera* Gaertn) llamado también *lotos Aegyptia*; *cf.* Plin., XXIV 6; Diosc., IV 113. Otra identificación es con el meliloto *(Melilotus Messanensis* All., *Melilotus officinalis* L). Se han propuesto también *Trigonella caerulea* Ser., *Trifolium frugiferum* L. La descripción sigue a Teofrasto, *HP* IV 8, 9.

275 Se trata del haba egipcia o *nelumbio* de Teofrasto, *HP* IV 8, 7, identificada como el nenúfar rosa *(Nelumbo nucifera* Gaertn, *Nelumbium speciosum* Willd).

276 *Cf.* Teofr., *HP* IV 8, 10-11; Diosc., IV 113; Heród., II 92, 2; Plin., XXII 56.

zas se cierran y se ocultan en las hojas[277], pero que, al amanecer, se abren, hasta que maduran y la flor, que es blanca, cae.

18 Cuentan[278] que éste es más grande en el Eufrates y que la 109
cabeza propiamente dicha y la flor se sumergen por la tarde hasta media noche, y que llegan totalmente hasta el fondo, de forma que ni siquiera metiendo la mano puede alcanzarse, que después vuelven y van enderezándose poco a poco y, a la salida del sol, emergen por encima del agua y que la flor se hace visible y aun entonces sigue empinándose, de forma que sale muy fuera del agua.

El «loto» tiene la raíz del tamaño del membrillo, está cu- 110
bierta por una corteza negra, como la que también cubre las castañas. El interior del fruto es blanco, agradable al paladar incluso crudo, pero más agradable aún, tanto cocido en agua, como asado. Los cerdos no engordan con ningún otro alimento más que con sus desperdicios.

19 (33) *Árboles de la Cirenaica. El* paliuro

La región Cirenaica[279] pospone el 111
«loto» a su *paliuro*[280]. Éste es más arbustivo y de un fruto rojizo, cuyo núcleo no se come juntamente con él; es agradable por sí mismo, pero es más delicado en vino e incluso mejora al vino con su jugo. El interior de África, hasta los garamantes[281] y el desierto, cuenta con el gran tamaño

[277] Realmente se trata de los pétalos.

[278] *Cf.* TEOFR., *HP* IV 10.

[279] *Cf.* PLIN., V 31.

[280] Nombre procedente del griego *pálin oûros* «dos veces guardián», en alusión a las dos espinas de la base de sus hojas. Se trata de la ramnácea *Zizyphus spina Christi* Willd. TEOFRASTO, *HP* IV 3, 1, 3, lo considera muy abundante en Libia.

[281] *Cf.* PLIN., V 26 y nota.

y la delicadeza del fruto de sus palmeras, muy notables sobre todo en torno al santuario de Amón.

(34) *Nueve clases de granados. El* balaustio

112 En cambio, la región cercana a Cartago reivindica como suya, por razón de su apelativo, la «manzana púnica»; algunos la llaman granada[282]. También la dividió en clases, llamando *apirena*[283] a la que no tiene pepitas leñosas; es más blanca y sus granos son más dulces y están separados por tastanas menos amargas.

113 Por otra parte, su estructura en algún aspecto es como la de los panales, por tener núcleos comunes. Hay cinco clases de éstos: dulces, agrios, agridulces, ácidos y vinosos[284]. Las de Samos y Egipto se distinguen por sus flores encarnadas y por sus flores blancas respectivamente. Se utiliza sobre todo la corteza de las amargas para curtir las pieles. La flor se llama *balaustio*[285] y es apropiada para la medicina y para el tinte de las telas, cuyo color ha tomado el nombre de aquí[286].

---

[282] El granado *(Punica granatum* L.) fue conocido y cultivado desde tiempos remotísimos. Se han encontrado restos de sus frutos en tumbas egipcias de 2.500 años a.C. Se cree que es originario de Persia, Kurdistán y Afganistán. El árbol estaba dedicado a Afrodita. En cuanto a su nombre, COLUMELA, XII 42, 1, escribe: *granata, quae Punica uocantur. Cf.* también PLIN., XXIII 106; CAT., *Agr.* VII 3, etc.; ISID., *Et.* XVII 7, 6; GAL., XII 115.

[283] Préstamo del griego *apýrēnos* «sin núcleo». TEOFRASTO, *HP* IV 13, 2, dice que el granado que carece de pepita es el de vida más corta.

[284] Sobre las propiedades de las distintas clases, *cf.* PLIN., XXIII 106; DIOSC., I 110-111.

[285] Se trata de la flor del granado silvestre, cuyas simientes son muy agrias, mientras que el término griego para la flor del granado era *kýtinos (cf.* DIOSC., I 111). Para PLINIO, XXIII 112, este último término designa propiamente al cáliz de la flor del granado.

[286] La epidermis del fruto es rica en tanino y, si se trata correctamente, ofrece un colorante amarillo muy utilizado en la artesanía de los países árabes.

20 (35-47)
Árboles de Asia y Grecia. (35) La herniaria. El brezo alberizo. El torvisco o timelea *o* camelea *o* pirosacne *o* cnéstor *o* cneoro

En Asia y Grecia se crían arbustos: la *epicactide*[287], a la que otros llaman *emboline*[288] de hojas pequeñas, que en poción son eficaces contra los venenos, como las del brezo alberizo[289] lo son contra el veneno de las serpientes, **21** y aquella en que nace el «grano cnidio[290]» al que algunos llaman «lino[291]»; al arbusto, sin embargo, lo llaman *time-* 114

[287] No se ha identificado con seguridad. Podría tratarse de la milengrana o turqueta; según André, 1985 *s. v.*, una especie de herniaria *(Herniaria glabra* L.) de la que también da noticia Dioscórides, IV 108. Plinio escribe sobre sus propiedades curativas en XXVII 52, 76.

[288] Este término no está atestiguado en griego. Para André, 1985 *s. v.*, se trataría de una forma errónea por *elleborine*, transcripción del griego *(cf.* Diosc., IV 108; Teofr., *HP* IX 10, 2).

[289] Una ericácea *(Erica arborea* L.), familia que abarca unas mil quinientas especies, de las que una tercera parte pertenece al género *Erica*, procedente del griego *ereíkē*, y comprende los brezos. *Cf.* Plin., XXIV 64.

[290] El fruto del torvisco *(Daphne gnidium* L.), en griego *kókkos knídios*. El torvisco es un arbusto de un metro o poco más de altura, de tallos y ramas pardos tirando a rojizos con numerosas hojas esparcidas. En el extremo de las ramitas y en la axila de las hojas superiores se forman racimitos y breves panículos de flores blancas. Se conocía desde muy antiguo. Andrés Laguna en su comentario a Dioscórides, IV 174, escribe: «la *camelea* es muy conocida por todas partes porque su fruto (del cual se olvidó Dioscórides) es harto semejante al del mirto y tan hiriente y agudo que mereció llamarse *Piper montanum*: aunque también al *cocco cnidio* se comunica el tal epíteto. La *thymalea* es aquella que llamamos torvisco en Castilla, cuyo fruto se dice *coccos gnidius*, en griego, y en latín *granum gnidium*. El fruto de la *camelea* es algún tanto más luengo». Sobre el *kókkos knídios*, *cf.* Teofr., *HP* IX 20, 2.

[291] En el comentario a Dioscórides de Laguna, IV 174, se lee: «La *Thymalea* es aquella de la cual cogemos el Grano Gnidio, su verdadero fruto: al cual llaman los Syros Apolino y otros algunos Lino, porque la planta que lo produce naturalmente se parece al lino doméstico».

lea[292], otros *camelea*[293], otros *pirosacne*[294], algunos *cnéstor* y otros *cneoro*[295]. Es parecido al acebuche, de hojas más angostas, gomosas al morderse, del tamaño del mirto. Su fruto tiene el color y el aspecto del trigo y sólo es útil para la medicina.

(36)
El tragion, *la tragacanta*

115 La isla de Creta es la única que produce el arbusto *tragion*[296], parecido al terebinto, también por su fruto, que, según dicen, es muy eficaz contra las heridas de flecha. La misma Creta tiene también la tragacanta[297], de la raíz de la espina blanca[298], preferida con mucho a la que nace entre los medos o en Acaya. Su precio, tres denarios la libra.

---

[292] Transcripción del griego *thymelaía*, compuesto de *thýmon* «especie de ajedrea» y *elaía* «olivo». Laguna dice que recibe este nombre del olivo y del *thymo* «tomillo», por su parecido en las flores y en las hojas.

[293] Del griego *chamelaía* «olivo enano».

[294] Préstamo del griego *pyrós áchnē* «espuma de fuego», por sus efectos medicinales.

[295] Ambos términos tienen la raíz de *knáō* «rascar, raspar» y se refieren a los efectos rubefacientes y vesicantes de la corteza de este arbusto.

[296] El término procede del griego *trágion* «del macho cabrío», derivado de *trágos* «macho cabrío», nombre que se da a las plantas de olor fuerte. Se identifica con el alfóncigo de Palestina *(Pistacia palaestina* Boiss.), muy parecido al lentisco común en Creta. Según Dioscórides, IV 49 «tiene las hojas, las ramas y el fruto semejantes al lentisco». Plinio, que en este pasaje dice que se asemeja al terebinto, en XXVII 141 lo asemeja al enebro.

[297] Transcripción del griego *tragácantha* «espina de macho cabrío», del género *Astragalus*, con numerosas especies espinosas de goma, como el *Astragalus gummifer* Labill., *Astragalus microcephalus* Willd. *Cf.* Diosc., III 20; Teofr., *HP* IX 1, 3; 8, 2; 15, 8.

[298] Con este término se designan distintos tipos de arbustos, *cf.* André, 1985 *s. v.* Teofrasto, *HP* III 20, dice: «la tragacanta es una raíz ancha y leñosa [...] cuyas ramas son bajas [...] y en ellas nacen hojitas sutiles [...] en medio de las cuales están escondidas unas espinas blancas...».

(37) *La efedra o «escorpión», el taray o* bría, *el carpe negro*

También Asia produce la efedra o «escorpión[299]», zarza sin hojas, de racimos rojizos, útil para la medicina[300]. También Italia, el taray[301], al que denomina tamariz, mientras Acaya lo llama *bría* silvestre[302]. Lo relevante en ella es que sólo la cultivada produce un fruto parecido a una agalla. En Siria y Egipto es abundante aquélla, cuya madera nosotros la calificamos de funesta, aunque más funesta que ella es la de Grecia. 116

Produce ésta, en efecto, un árbol llamado *ostris* y también *ostria*[303], solitario en el entorno de roquedales húmedos, parecido al 117

---

[299] En España esta efedra *(Ephedra distachya* L.) se conoce con el nombre de «belcho», «uva de mar» o «uva marina». Tiene de medio metro a un metro de altura, es muy ramificada, sin hojas, con flores en amento y frutos en forma de baya, carnosos y encarnados. El nombre de «escorpión» se debe, según Plinio XXII 39, a que «tiene una semilla semejante a la cola del escorpión». *Cf.* también XXVII 142.

[300] Contiene una sustancia muy utilizada como remedio medicinal: la efedrina.

[301] *Tamarix gallica* L., *Tamarix africana* Poiret. En castellano también se denomina «tamariz». *Cf.* PLIN., XXIV 67. La forma *tamarice* que da Plinio no aparece en ningún otro lugar y puede deberse a una reminiscencia del término anterior *myrice*. Según André, 1985 *s. v.*, el término *tamarix* sería una deformación de *tamaricium*, por *trans mare*.

[302] Sobre el término «tamariz» hay distintas versiones. Para André, 1985 *s. v.*, no hay argumentos para garantizar su origen griego. Se trataría, pues, de una palabra de origen africano, formada sobre *tabarkat* (de **tamarkat)*. En castellano existe una denominación del tamariz con el término «taraje», procedente, según el *DRAE*, del árabe hispánico *taráfa* y éste del árabe clásico *tarfah*. Para Fournier, siguiendo a A. Ernout-A. Meillet, *Dictionnaire étymologique de la Langue Latine*, París, 1967, vendría de *Tamaris, Tamarici*, río y pueblo de la Hispania Tarraconense, *cf.* PLIN., XXXI 23; MELA, III 11.

[303] Transcripción del griego *óstrys* y *ostrýa*, para unos en relación con *óstreion* «ostra», por la forma de sus brácteas, que encierran las semillas, y para otros en relación con *ostéon* «hueso», por la dureza de su madera, *cf.* TEOFR.,

fresno[304] en su corteza y en sus ramas, en su hoja, al peral, aunque son un poco más largas y más gruesas y con cortes quebrados que discurren por su totalidad; en su semilla es semejante a la cebada incluso por el color. Su madera es dura y resistente. Dicen que si se la lleva a casa provoca partos difíciles y penosas muertes.

22 (38)
El evónimo

118 Y no es de mejor agüero el árbol de la isla de Lesbos que se llama evónimo[305], semejante al granado —sus hojas son de un tamaño entre las de éste y las del laurel, pero su forma y suavidad son las del granado—, que denuncia inmediatamente su carácter funesto por el olor de su flor blanca. Echa vainas como las del sésamo y con un grano en su interior de forma cuadrada, compacto, letal para los animales: también las hojas tienen el mismo poder. A veces lo contrarresta una evacuación rápida del vientre.

(39)
El árbol «león»

119 Cornelio Alejandro[306] llamó «león» al árbol del que se había construido la nave Argos[307], parecido al roble que tiene muér-

HP III 10, 3. Se trata del carpe negro *(Ostrya carpinifolia* Scp.), árbol de hoja caduca de hasta 20 m de altura, abundante en Francia e Italia.

304 Teofrasto *(HP* III 10, 3) dice que se parece al haya.

305 Término trascrito del gr. *euṓnymos* «de nombre favorable». Según André, 1985 *s. v.*, el evónimo *(Evonymus europeus* L., *Evonymus vulgaris* Mill.) no concuerda con la descripción de Plinio, por lo que propone la azalea póntica o rododendro amarillo *(Rhododendron flavum* L.). Otros autores han propuesto la adelfa *(Nerium oleander* L.).

306 Conocido como Alejandro Polihístor, historiador griego de Mileto, nacido el año 105 a. C. Llegó a Roma como prisionero de guerra en tiempos de Cornelio Léntulo. Cuando Sila le concedió la libertad, tomó el nombre de Cornelio. *Cf. HRR* 273 frg. 106.

307 No se ha identificado este árbol. La nave Argos es aquella en la que Jasón y los argonautas se dirigieron a la Cólquide para apoderarse del vellocino

dago[308], que no puede pudrirse con el agua ni quemarse por el fuego, como tampoco el muérdago, no conocido nada más que por él, por lo menos que yo sepa.

(40)
La andracle

Casi todos conocen a la *andracle* de los griegos[309] con el nombre de *porcilaca*[310], aunque se trate de una hierba y se llame *andracne*, con el cambio de una sola letra[311]. 120

Por lo demás la *andracle* es un árbol silvestre y que no nace en las llanuras, parecido al madroño[312], sólo que de hoja algo menor y no caduca, con una corteza ciertamente no rugosa, sino que podría parecer rodeada por una capa de hielo: tan triste es su aspecto.

---

de oro. Fue construida bajo la dirección de Atenea, que puso en ella un trozo de roble profético de Dodona.

308 Se trata del muérdago del roble *(Loranthus europeus* Jacq.). *Cf.* PLIN., XXXIII 94, donde afirma que es resistente al fuego.

309 Los editores se dividen entre la lectura *Graecis* de M y *graece* de D y E. Los editores antiguos, como *lectio facilior*, aceptan un *Graeci*, que soluciona la sintaxis, pero no el sentido. Detlefsen, Mayhoff y Rackham aceptan *Graecis*, mientras que Ernout acepta una nueva conjetura de Mayhoff: *Graeco*.

310 La verdolaga *(Portulaca oleracea* L.). Según André, 1985 *s. v.*, su nombre está relacionado con el latín *porcus* «partes sexuales de la mujer núbil» *(cf.* VARR., *Agr.* II 4, 10). DIOSCÓRIDES, II 124, TEOFRASTO, *HP* VII 1, 2-3 y también PLINIO, XXV 162, la denominan *andrachne*.

311 Plinio menciona aquí la confusión frecuente entre *andrachle*, que sería el madroño oriental *(Arbutus andrachne* L.) y *andrachne*, que sería lo mismo que *porcillaca*.

312 *Cf.* PLIN., XII 15.

(41) *La* cocigia, *la* afarce

121 También se parece al madroño por su hoja la *cocigia*[313], aunque de menor tamaño. Tiene la peculiaridad de soltar su fruto en forma de pelusa (lo llaman vilano[314]), cosa que no le sucede a ningún otro árbol. Parecida es también la *afarce*[315], que da fruto dos veces al año, igual que la *andracle*: llevan a término el primer fruto en la época en que la uva comienza a formarse y el segundo a principios del invierno, sin que se haya transmitido cómo son éstos.

(42) *La férula*

122 Además sería oportuno hablar de la férula[316] entre los árboles exóticos adscribiéndola así al género de los árboles, ya que algunos, como determinaremos, tienen toda la parte leñosa por el lado exterior, en lugar de la corteza, y, sin embargo, en el lugar de la parte leñosa tienen una médula porosa en su interior como el saúco[317] y algunos una oquedad como las cañas.

123 La férula nace en parajes cálidos y al otro lado del mar, con nudos en las junturas de sus tallos. Tiene dos variedades:

---

313 Fustete o árbol de las pelucas *(Rhus cotinus* L., *Cotinus coccygia* Miller), árbol de la familia de las anacardáceas oriundo de China y del Himalaya. Sus hojas, venenosas y ricas en tanino, tienen un jugo acre que irrita la piel, *cf.* TEOFR., *HP* III 16, 6. Su nombre procede del griego *kókkyx* «penacho».

314 El término que utiliza Plinio es *pappus*, del griego *páppos*, pelusa algodonosa de algunas plantas.

315 Transcripción del gr. *aphárkē*. Se identifica con el madroño híbrido *(Arbutus hybrida* L.), resultante de la hibridación del *Arbutus andrachne* L y *Arbutus unedo* L.

316 Una umbelífera oriental *(Ferula ferulago* L., *Ferula galbanifera* Koch). *Cf.* PLIN., XII 126; DIOSC., III 83.

317 *Sambucus nigra. Cf.* PLIN., XVI 179-180.

los griegos llaman *nártex*[318] a la que se eleva en altura, y *nartecia*[319] a la que siempre es más pequeña. Las hojas salen de nudos, que son más grandes cuanto más cercanos al suelo. Las demás características son las mismas que las del eneldo[320] y su fruto es parecido. Ningún arbusto es más liviano y por ello, al ser fácil de llevar, ofrece su utilidad como bastón a la vejez[321].

(43)
La tapsia

Algunos han llamado tapsia[322] a la semilla de la férula, equivocados, porque la tapsia es sin duda una férula, pero con características propias; las hojas, como las del hinojo, el tallo hueco, sin que sobrepase la altura de un cayado. Su fruto es como el de la férula, su raíz es blanca. Al hendir ésta brota una especie de leche y también, al majarla, un jugo[323], y no se desaprovecha ni su corteza. Todo ello es venenoso y por eso es nocivo incluso para los que la socavan, en el caso de que sople la menor brisa: el cuerpo se 124

[318] Transcripción de *nárthex*, de origen desconocido. Se identifica con la *Ferula communis* L.

[319] Del griego *narthekía (Ferula galbanifera* Koch, *Ferula ferulago* L).

[320] *Anethum graveolens* L. *Cf.* PLIN., XIX 123. El término latino es préstamo del griego *ánēthon*. Se trata de una hierba anual que florece en junio y fructifica en verano.

[321] A pesar de ser tan liviano, al secarse ofrece cierta resistencia y con él, simbólicamente, se golpeaba a los muchachos en la escuela cuando estaban «bajo la férula» del maestro, de donde viene esta locución.

[322] Especie de férula *(Thapsia garganica* L.). DIOSCÓRIDES, IV 153, dice que su nombre procede de la isla de Tapso y que se parece a la férula, aunque tiene el tallo más delgado.

[323] DIOSCÓRIDES, IV 153, 1, distingue entre hendir la corteza de la raíz para sacar licor y majar la raíz exprimiéndola en una prensa. La corteza de la raíz contiene una resina utilizada en medicina por su virtud purgativa.

les hincha y la cara se les llena de sarpullidos; por ello se ungen primero con un cerato[324].

125 Sin embargo, los médicos dicen que, mezclada con otros productos, es buena para algunas enfermedades, así como para la alopecia, las magulladuras y las manchas lívidas[325]. ¡Como si faltasen verdaderamente remedios para tener que recurrir a estas ponzoñas[326]! Pero eso es lo que pretextan a favor de un recurso tan nocivo, y llega a tanto su desvergüenza que intentan convencer de que el veneno es propio de su arte.

La tapsia en África es muy virulenta. Algunos hienden su tallo por la época de la siega y hacen un agujero en la propia
126 raíz para recoger el jugo y lo recogen una vez está seco. Otros machacan las hojas, el tallo y la raíz en un mortero y dividen en píldoras el jugo condensado al sol. El emperador Nerón le dio fama al comienzo de su mandato, ya que, con su rostro tumefacto de golpes por sus francachelas nocturnas, se untaba con ella, incienso y cera, y al día siguiente, contra toda opinión, mostraba una piel intacta[327].

---

[324] Dioscórides, IV 153, 1 y Teofrasto, *HP* IX 8, 5, dicen que para recolectar su jugo hay que ungirse antes. Dioscórides, como Plinio, recomienda, además, que se haga en días sin viento, «pues se les hincha mucho el rostro y las partes desnudas se llenan de ampollas».

[325] El término médico sería *equimosis*.

[326] Laguna, en el comentario al pasaje citado de Dioscórides, llega a decir: «La raíz de la tapsia, la cual bebida basta para matar los robustísimos elefantes». Por ello cree que se ha transmitido mal el texto y donde aparece *tapsia*, debería decir, según él, *cassia*, es decir «canela», para lo que aduce un ejemplar de un manuscrito encontrado por un boticario llamado Maestro Vicentio. Sobre las medicinas dice textualmente: «para que en lugar de sus cordiales remedios no nos den tósigo manifiesto, cual es, sin duda, la tapsia».

[327] Esta anécdota también la recoge Laguna al comentar el mismo pasaje de Dioscórides sobre la tapsia.

Que el fuego se conserva muy bien con las férulas es cierto[328], y también que éstas son excelentes en Egipto.

23 (44)
La alcaparra o cinósbato u ofiostáfile

Egipto es también el país donde se cría 127
la alcaparra[329], arbusto de madera más consistente y con un fruto también popular como alimento, que se coge muchas veces incluso con el tallo. Hay que tener cuidado con sus especies extranjeras, supuesto que la de Arabia es perjudicial, la de África, nociva para las encías, la de Marmaria[330], para la matriz y para todas las hinchazones, y la de Apulia produce vómitos y suelta el estómago y el vientre. Algunos la llaman *cinósbato* y otros *ofiostáfile*[331].

(45)
La sarifa

También pertenece a la clase de los ar- 128
bustos la *sarifa*[332], que nace junto al Nilo, de una altura de unos dos codos y del grosor de un pulgar, el penacho del papiro, y que se come del mismo modo, con una raíz muy estimada en las

---

[328] Según la mitología, cuando Prometeo quiso devolver el fuego al hombre, lo esconde en una férula, tras robárselo a los dioses, por la aptitud de esta planta para este fin.

[329] *Capparis spinosa* L. Mata que arroja vástagos tendidos o colgantes de la familia de las Caparidáceas. *Cf.* PLIN., XX 165; TEOFR., *HP* I 3, 6; III 2, 1; IV 2, 6; VI 5, 2; DIOSC., II 173; ISID., *Et.* XVII 10, 20.

[330] Región de África entre Egipto y las Sirtes. *Cf.* PLIN., V 33.

[331] El término *ophiostaphyle* es trascripción del griego y tiene el significado de «racimo de uvas de serpiente». Se identifica como *Capparis spinosa* L. Por su parte el término *cynosbatos*, también trascripción del griego, significa «zarza de perro». DIOSCÓRIDES, II 173, da hasta doce sinónimos griegos de esta planta.

[332] Especie de juncia, del grupo del papiro *(Cyperus fastigiatus* Roth, *Cyperus comosus* Sibth, *Cyperus longus* L.). TEOFRASTO, *HP* IV 8, 5, le da el nombre de *sari*.

forjas de los herreros por su utilidad como carbón a causa de su dureza.

24 (46) *La espina real*

129 No hay que pasar por alto tampoco la planta que en Babilón se siembra en los espinos, porque no vive en ninguna otra parte, como el muérdago en los árboles, pero aquélla sólo en la espina que se llama real[333]. Es sorprendente que germine el mismo día en que se ha introducido la semilla (se introduce, por otra parte, a la misma salida del Can[334]) y rápidamente coloniza el árbol. Se aromatiza con ella el vino y por eso se la siembra. Esta espina nace también en Atenas en Muros Largos[335].

(47) *La mielga*

130 También es un arbusto la mielga[336], recomendado con extraordinarias alabanzas por el ateniense Anfíloco[337] para pasto de cualquier animal, y, seco, especialmente para los cerdos: promete unos beneficios de dos mil sestercios por año y yugada[338], incluso en un terreno de mediana calidad. Su utilización es como la del ye-

[333] Se han propuesto diversas identificaciones, entre ellas *Chicus acarna* L., *Acacia albida* Del.

[334] El día 18 de julio. *Cf.* PLIN., II 123.

[335] *Cf.* PLIN., IV 48.

[336] *Medicago arborea* L. *Cf.* TEOFR., *HP* IV 16, 5; DIOSC., IV 112. Con el término *cytisus* los romanos no se referían a nuestro cítiso común *(Cytisus laburnum* L.), que es muy tóxico, sino a una mielga norteafricana que conocían desde la Antigüedad, a la que consideraban como un forraje muy apropiado para que los animales produjesen leche. *Cf.* VIRG., *G.* II 431; *B.* I 78; COL., V 12.

[337] Autor de un tratado sobre agricultura en el siglo II a.C. *Cf.* PLIN., XVIII 144.

[338] Unas veinticinco áreas.

ro[339], pero la saciedad llega antes, engordando el animal por poco que se le dé, hasta el punto de que las bestias de carga dejan de lado la cebada. Con ningún otro forraje se obtiene mayor cantidad de leche ni mejor calidad, fortaleciendo al ganado más que todas las medicinas después de cualquier enfermedad.

Aún más, el mismo autor recomienda que se suministre a las 131 amas de cría, cuando falta la leche, seco y cocido en agua, para beberlo con vino: las crías serán más fuertes y más grandes. Verde también se da a las gallinas o, si se ha secado, macerado. Demócrito y Aristómaco[340] aseguran que nunca faltarán tampoco abejas en la vecindad de pastos de mielga.

Y ninguna otra planta exige menor inversión. Se siembra 132 cuando la cebada, ya en primavera en semilla, como el puerro, ya en tallo en otoño, antes del solsticio de invierno. Si se hace en semilla, se siembra húmeda, o, si faltan las lluvias, se riega una vez sembrada. Las plantas, de un codo, se trasplantan en un hoyo de un pie. Se siembra en el equinoccio, cuando la planta es tierna, llega a la madurez a los tres años, y se cosecha en el equinoccio de primavera, cuando ha dejado de florecer, trabajo muy poco considerado, propio de niños y ancianas.

Es de aspecto blanco grisáceo y, si alguien quisiera expresar 133 en pocas palabras a qué se parece, es un arbusto parecido al trébol con hoja más pequeña. Se da a los animales siempre cada

---

339 *Vicia ervilia* Willd., *Ervum ervilia* L.

340 Es dudoso si se trata de Demócrito de Abdera, filósofo griego de los siglos V-IV a. C., principal exponente del atomismo, pues con el mismo nombre Plinio parece referirse también en varios pasajes al Pseudo Demócrito (en cuyos escritos intervino el pitagórico Bolo de Mendes, autor de unas *Xeirókmeta* atribuidas a Demócrito). Algunas coincidencias de Plinio con el Pseudo Demócrito hacen sospechar que, a veces, haya utilizado alguno de sus textos (PLIN., XXVIII 112 y DEMÓCRITO, *Frag. Spur.* 300.7 Diels-Kranz). Aristómaco de Solos, escritor del siglo II a. C. Discípulo de Licón, dedicó toda su vida al estudio de las abejas (*cf.* PLIN., I 11; XI 19).

tres días, pero en invierno, al estar seco, se les da humedecido. Diez libras sacian a un caballo y, según esta proporción, a los animales más pequeños, y, de paso, es productivo sembrar entre sus hileras ajos y cebollas.

134 Se encontró este arbusto en la isla de Citno[341] y de allí fue trasplantado a todas las Cícladas[342] y enseguida a las ciudades de Grecia, consiguiéndose gran abundancia de queso. Además —y por ello me extraño muchísimo de que sea tan escaso en Italia— no teme el rigor del calor, ni del frío, ni del granizo, ni de la nieve. Añade Higino[343] que ni siquiera teme a la carcoma, por el poco atractivo de su madera.

25 (48-49) *Árboles y arbustos del mar Rojo*

135 (48) También se crían arbustos y árboles en el mar —más pequeños en el nuestro—, pues el mar Rojo y todo el océano Oriental están llenos de bosques. La lengua latina no posee el término *phycos*[344] utilizado por los griegos, porque «alga» es la denominación de las hierbas de mar, pero aquél designa un arbusto. Se cría el de hoja ancha y color verde, al que algunos llaman *prason*[345] y otros *zóster*[346].

136 Una segunda variedad de esta misma planta, con las hojas a

---

341 *Cf.* Plin., V 92.

342 *Cf.* Plin., IV 65-66.

343 Gayo Julio Higino, filólogo e historiador romano de origen hispano *(circa* 64 a. C.-17 d. C.). Fue emancipado por Augusto que lo nombró bibliotecario de palacio.

344 Alga de vidrieros o alga marina, de la familia de las potamogetonáceas *(Posidonia oceanica* Delile). En griego el término *phŷkos* designa las algas marinas y otras plantas acuáticas. *Cf.* Teofr., *HP* IV 6, 2-6.

345 Transcripción del griego *práson* «puerro».

346 Del griego *zōstḗr* «cinturón».

manera de cabellos[347], parecida al hinojo, se cría entre las rocas, mientras la primera lo hace en los vados y no lejos del litoral; ambas nacen en primavera y mueren en otoño. En las costas de la isla de Creta, con la que nace en las rocas, tiñen la púrpura, siendo la más apreciada la de la parte del aquilón, como en el caso de las esponjas. La tercera variedad es parecida a la grama, con raíz nudosa y un tallo como el de la caña[348].

(49) Otra clase de arbusto se llama *brío*[349], con hojas iguales 137
a las de la lechuga, sólo que más rugosas, nace más cerca de tierra[350]; pero ya en alta mar nacen el «abeto[351]» y la «encina[352]», de un codo de altura; las conchas se adhieren a sus ramas. Con la «encina» incluso dicen que tiñen las lanas y que algunas además producen bellotas[353] en alta mar.

Ésta ha sido encontrada por náufragos y buceadores[354]. Se 138
habla también de éstas y de otras enormes en torno a Escione[355]. La «vid[356]», de hecho, nace por todas partes; sin embargo, la

---

[347] *Cf.* TEOFR., *HP* IV 6, 3.

[348] *Cf.* TEOFR., *HP* IV 6, 6.

[349] Lechuga de mar *(Ulva lactuca* L.).

[350] Aceptamos la forma *interius* de los mss., como hacen Detlefsen y Ernout, frente a la conjetura *inferius* de Ulrick, que aceptan Mayhoff y Rackham, siguiendo a TEOFRASTO, *HP* IV 6, 6.

[351] El abeto de mar es el alga *Cystoseira abies marina,* alga arbustiva muy ramificada que puede alcanzar hasta 50 cm de alto, muy abundante en las islas Canarias. TEOFRASTO, *HP* IV 6, 2 y 7, utiliza el término *eláte*, por su parecido con esta planta.

[352] La encina de mar *(Cystoseira ericoides),* otra especie de alga parda cilíndrica del género *cystoseira. Cf.* TEOFR., *HP* IV 6, 9.

[353] Sobre estas algas escribe mucho más extensamente TEOFRASTO, *HP* IV 6, 6-9.

[354] *Cf.* TEOFR., *HP* IV 6, 9.

[355] *Cf.* PLIN., IV 36.

[356] Se ha propuesto su identificación con *Fucus bacciferus* Turn., otra especie de alga.

«higuera[357]» nace sin hojas y con la corteza de color rojo. También crece una «palmera[358]» del género de los arbustos. Más allá de las Columnas de Hércules nace un arbusto con hojas como las del puerro y otro con las hojas del laurel y del tomillo; estos dos, arrojados por el mar, se convierten en piedra pómez[359].

(50)
Árboles y arbustos del mar Rojo

139 Por otra parte, en Oriente es llamativo que inmediatamente después de Copto[360] a lo largo del desierto no nazca nada excepto la espina llamada «sedienta[361]» y aun ésta es muy rara, y también que en el mar Rojo haya bosques verdes, siendo el «laurel» y el «olivo» los que dan frutos[362] y, cuando llueve, unos hongos, que al recibir los rayos del sol se trasforman en piedra pómez. El tamaño de los frutos propiamente dichos es de tres codos. Estos mares están infestados de «perritos[363]», hasta el punto de que apenas es seguro vigilar desde el barco, porque muchas veces atacan hasta los propios remos.

---

[357] *Cf.* TEOFR., *HP* IV 6, 9. Según André, 1985 *s. v.*, es otra especie de alga indeterminada.

[358] El alga *Callophyllis laciniata*. *Cf.* TEOFR., *HP* IV 6, 10.

[359] TEOFRASTO, *HP* IV 7, 1, emplea el término *tima*, que Díaz-Regañón (en su traducción a este pasaje de Teofrasto en esta misma colección) entiende como «madrépora». Este mismo identifica el laurel de mar con el mangle blanco.

[360] *Cf.* PLIN., V 60; VI 102-103, 168.

[361] *Acacia tortilis* Hayne, una mimosa oriunda del África oriental y Arabia.

[362] Se trata de la *Avicenna officinalis* L., de la que acaba de hablar. *Cf.* TEOFR., *HP* IV 7, 2.

[363] *Cf.* PLIN., IX 110 y nota.

(51)
Lo mismo del mar de la India

Los soldados de Alejandro que navegaron hasta la India[364] contaron que en el agua el follaje de los árboles marinos era verde, que, al sacarlos al sol, se secan inmediatamente, convirtiéndose en sal y que también hay por la orilla juncos de piedra muy parecidos a los verdaderos y que en alta mar hay ciertas plantas arbustivas del color del cuerno de buey, con muchas ramas y con las puntas rojizas, que, al tocarlas, se rompen como el cristal y que, sin embargo, en el fuego se ponen incandescentes como el hierro y al enfriarse recuperan su color[365]. 140

En la misma región la marea cubre los bosques de las islas, aunque los árboles son más altos que los plátanos y que los más altos[366] álamos. Tienen aquéllos las hojas como las del laurel, la flor del olor y el color de la violeta; los frutos como los del olivo y también de un olor agradable, nacen en otoño y caen en primavera; las hojas no son caducas. A los más pequeños de estos árboles los cubre el mar totalmente; la parte superior de los más grandes queda fuera y a ella se amarran los barcos y, cuando baja la marea, se amarran a las raíces. Hemos sabido por los mismos soldados que vieron también otros árboles en una parte 141

[364] Aceptamos la lectura *in Indos* de los mss., como lo hacen Detlefsen y Ernout, frente a la conjetura *ex Indo* de Mayhoff, aunque la marcha de Alejandro fue efectivamente por tierra.

[365] Plinio traduce casi literalmente a TEOFRASTO, *HP* IV 7, 3, como afirma Díaz-Regañón, TEOFRASTO, *Historia de las Plantas*, Madrid, 1988, *Introducción*, 39, excepto en lo que se refiere a la India, que Teofrasto coloca como punto de partida, lo que motivó la conjetura de Mayhoff que creemos innecesaria, porque Plinio coloca a la India como punto extremo de la expedición de Alejandro, sin que tenga relevancia para él si llegaron o volvieron por mar. Esta planta de aspecto arbóreo con puntas rojizas y frágiles podría identificarse con el coral.

[366] Se trataría del mangle *Bruguiera gymnorhiza* Lam.

más profunda del mismo mar, siempre de hoja perenne y con un fruto parecido al altramuz[367].

142 (52)
Lo mismo del mar Troglodítico. El fico, *el* grason o zóster, *la lechuga de mar, la trenza de Isis, el párpado de las Gracias*

Juba[368] transmite que en torno a las islas de los trogloditas[369] un arbusto de alta mar se llama «cabellera de Isis[370]», parecido al coral, sin hojas, que una vez cortado, va cambiando de color hacia el negro y se endurece y, si se cae, se rompe; también hay otro, que se llama «párpado de las Gracias[371]», de gran virtud como filtro amoroso: las mujeres hacen de él brazaletes y collares; cuenta también que siente que se lo coge y se endurece como el cuerno y embota hasta el filo del cuchillo y que se transforma en piedra si lo engañan con trampas[372].

---

367 *Cf.* TEOFR., *HP* IV 7, 4-5.

368 Frg. Hist. 275 F 67.

369 Islas de Dahlak, en las costas de Eritrea.

370 Calco del griego *Ísidos plókamos*. Se trata de un coral.

371 El término empleado por Plinio, *charíton blépharon*, es trascripción del griego. Tanto esta denominación como la anterior de la «trenza de Isis» aparecen únicamente en este pasaje de Plinio. También en este caso es un tipo de coral.

372 Se trata en todo caso de objetos elaborados a partir del coral, del que hay muy diferentes colores.

LIBRO XIV

(1)
Los árboles frutales

Los árboles exóticos y que se resisten a crecer en lugar distinto de donde tuvieron su origen, además de los que no se asientan en tierra extranjera, han quedado hasta aquí más o menos reseñados[1], y conviene ya hablar de los árboles comunes, de todos los cuales podría parecer que su madre propiamente dicha es Italia. Recuerden los entendidos que hasta el momento hemos hablado solamente de su naturaleza, no de su cultivo[2], aunque también la parte más importante de su cultivo radica en su naturaleza. 1

No dejo de asombrarme de que se haya perdido el recuerdo 2
de ciertos árboles e incluso la noticia de los nombres que transmitieron los autores. ¿Quién, en efecto, no reconocería que, una vez que todas las tierras se han podido comunicar bajo la autoridad del Imperio romano, la vida ha progresado[3] por el comer-

---

[1] Plinio ha tratado de los árboles exóticos en el libro precedente. En esta pequeña introducción, el autor aprovecha para poner de relieve la fertilidad del suelo de Italia.

[2] Del cultivo de la viña hablará después PLINIO en diversos pasajes del libro XVII, especialmente en 19-24, 115-117, 152-215 y 226-228.

[3] Para Plinio, el Imperio romano ha realizado la unidad de todas las tierras *(orbis terrarum)* mediante su conquista. *Cf.* Naas: 418-421. Conviene subrayar

cio y por la participación en una paz gozosa, y que todas las cosas, incluso las que antes habían estado ocultas, se han hecho
3 de uso común? Pero, en cambio, ¡por Hércules!, no se encuentran personas que tengan conocimiento de las muchas noticias transmitidas por los antiguos. Más fecundo, con mucho, fue el interés de los antepasados y más fructífero su empeño[4], dado que antes, hace mil años, en los inicios de la literatura, Hesíodo[5] comenzó a publicar unas recomendaciones para los agricultores y no pocos continuaron con esta tarea; de ahí que nuestra labor se haya ensanchado, puesto que se ha de prestar atención no sólo a lo que se ha descubierto en época posterior, sino también a las cosas que habían descubierto nuestros antepasados, condenadas a perderse en el olvido a causa de nuestra desidia.
4 ¿Quién podría descubrir para esta negligencia unas causas distintas a las que son de dominio público en nuestro mundo? Ciertamente se han introducido otras costumbres, y los intereses de los hombres se centran en otras cosas y se rinde culto sólo al arte de la avaricia[6].

Anteriormente, cuando la soberanía de los pueblos se encerraba en sus propios límites y por ello mismo también su talento, resultaba inevitable, a causa de una cierta escasez de medios, ejercitar los bienes del espíritu; innumerables reyes eran venerados por su consideración hacia las artes y, haciendo alarde de ello, daban preferencia a estas riquezas, juzgando que con ellas

que, frente al tópico usual en los autores antiguos, Plinio defiende la existencia de un progreso en la sociedad de la época, al menos en lo que se refiere al comercio y las comunicaciones.

[4] Ya HOMERO, *Il.* V 304; XII 383, 447-449, pone de relieve las diferencias entre los hombres de antaño y los del día presente, siempre a favor de aquellos. *Cf.* asimismo PLIN., VII 74.

[5] HESÍODO, que debió de vivir en torno al 700 a. C., en su poema *Los trabajos y los días*, vv. 386-617, se ocupó ya de los trabajos del campo.

[6] PLINIO inserta una reflexión semejante en II 117-118.

adquirían su inmortalidad, motivo por el cual eran pródigos no
sólo en recompensas sino también en obras hechas durante una
vida. La expansión del mundo y la abundancia de las cosas per- 5
judicaron a los que vinieron después[7]. Desde que los senadores
comenzaron a elegirse en razón de su patrimonio, los jueces
fueron nombrados en razón de su patrimonio, y los magistrados
y los generales no tenían más ornamento que su patrimonio;
desde que la falta de hijos comenzó a gozar de gran estima y
ascendiente, la captación[8] llegó a ser la ganancia más provecho-
sa, y el único gozo estuvo en poseer, desde entonces los valores
de la vida fueron a la ruina y todas las artes llamadas liberales[9]
por el mayor de los bienes[10] se precipitaron en sentido opuesto,
y se comenzó a prosperar sólo por el servilismo. Unos veneran 6
el servilismo de una manera y otros de otra y en diferentes cues-
tiones; sin embargo, el deseo de todos es el mismo y tiende a la

---

[7] Nuestro autor recoge aquí un *topos* moralista, según el cual la pobreza empuja al hombre a ejercitar su espíritu y a adquirir conocimientos, mientras que la riqueza conduce a la pasividad y, por tanto, a la decadencia moral e intelectual. *Cf.* Naas: 412.

[8] Se refiere a la captación de testamentos. *Cf.* PLIN., XX 160. HORACIO ironiza muy acertadamente acerca del «trabajo» de los cazaherencias en *Sát.* II, V, donde, al preguntar Ulises al adivino Tiresias qué podría hacer para recuperar su peculio arruinado por los pretendientes de Penélope, éste le responde que lo más útil sería que aplicara su astucia para hacerse con los testamentos de los viejos sin hijos o, incluso, de los padres que tenían un hijo con poca salud.

[9] Se refiere Plinio al conjunto de los estudios que en época carolingia se agruparon bajo las denominaciones de *Trivium* (gramática, retórica y dialéctica) y *Quadrivium* (aritmética, geometría, astronomía y música). Nótese aquí un cambio de registro, que pasa del dominio de la moral al de la cultura. *Cf.* Naas: 414.

[10] El mayor de los bienes, al que ahora se alude en el texto, es la libertad. Estos saberes tomaron tal denominación por el hecho de que sólo podían acceder a ellos los hombres libres.

esperanza de poseer. Por todas partes incluso los hombres excelentes prefieren cultivar los vicios ajenos antes que sus propias virtudes. Así pues, ¡por Hércules!, el placer ha comenzado a tomar vida y la vida propiamente dicha ha terminado[11].

7 Pero nosotros examinaremos detenidamente incluso lo que está olvidado, y no nos hará desistir la insignificancia de ciertas cosas, como tampoco lo hizo en el caso de los animales[12], aunque vemos que Virgilio, el poeta más sobresaliente, rehuyó hablar[13], por esta razón, de los productos de los huertos y, dichoso y feliz por su celebridad[14], entre los temas a los que aludió, escogió sólo los aspectos más atractivos, nombrando en total quince tipos de uvas, tres de aceitunas, y otros tantos de peras, pero trató sólo de las manzanas de Asiria[15], habiendo omitido todas las demás.

---

[11] El pasaje, lleno de énfasis, acaba con una vuelta al moralismo: el elogio del Imperio se acompaña de la crítica de sus consecuencias negativas, la decadencia moral y la desaparición de la auténtica libertad, que arrastra a la pérdida del saber. *Cf.* Naas: 415.

[12] Es decir, como hizo en los libros que trataban de los animales, en los que no eludió el estudio de los insectos más pequeños ni dejó de admirarse por su perfección *(cf. HN* XI 1-3).

[13] VIRGILIO, en los vv. 116 ss. del libro IV de las *Geórgicas,* avisa de que no trata en su obra el cultivo de los huertos porque está al final de su trabajo y no tiene ya ocasión de hacerlo; sin embargo, en opinión del profesor Mariner, Virgilio habría prescindido de la didáctica hortícola para secundar la consigna octaviana de restauración de la Italia agrícola. *Cf.* al respecto, S. Mariner, «La omisión de la horticultura en las *Geórgicas.* ¿Planificación política o sentimental?», *Latín e Hispania antigua. Scripta Minora. Homenaje a Sebastián Mariner Bigorra*, Madrid 1999, 348-359.

[14] *Cf.* VIRG., *G.* II 40.

[15] Se trata de la cidra. Acerca de esta denominación, *cf.* PLIN., XI 278; XII 15-16. *Cf.* asimismo J. André, 1985 *s.v.*

(2)
Características de las vides

Pero, ¿por dónde comenzaríamos mejor que por las vides[16]? Su primacía es tan particular de Italia[17] que incluso podría parecer que sólo con esta riqueza ha superado la de los demás pueblos, incluida la que radica en los aromas, supuesto que ningún perfume aventaja en ninguna parte al aroma de las vides[18] en flor. 8

1 Las vides entre los antiguos, por su tamaño, con toda razón se incluían también dentro de los árboles[19]. En la ciudad de Populonio[20] vimos una estatua de Júpiter de una sola cepa, que en tantos años no se había corrompido; y asimismo, en Marsella, una pantera[21]. En Metaponto[22], el templo de Juno se había sostenido sobre columnas de madera de vid. Todavía ahora se 9

[16] Entendemos que Plinio se refiere ahora solamente a la *vitis vinifera*, la vid cultivada, a diferencia de la silvestre de la que hablará después.

[17] Plinio se esfuerza a lo largo de su obra en subrayar la supremacía de Italia, que se hace muy notable en sus vides. *Cf.* al respecto, VARRÓN, *Agr.* I 2, 7. También COLUMELA, III 8, 5, afirma que las vides de algunas zonas de Italia son, por la excelencia de sus vinos, las mejores del mundo. *Cf. infra*, § 87.

[18] *Cf.* PLIN., XII 132-133. Asimismo MARCIAL, III 65, 3.

[19] Los naturalistas, los agricultores e incluso los jurisconsultos clasificaban habitualmente la vid entre los árboles. *Cf.* R. Billiard, *La vigne dans l'Antiquité*, Lyon, 1913: 306. *Cf.* al respecto TEOFRASTO, *HP* I 3, 1 y *Digesto* XLVII 7, 1, 1-3. COLUMELA, sin embargo, en *De arb.* I 2, se refiere a la vid como una planta que, en realidad, no puede encuadrarse ni entre los árboles ni entre los arbustos.

[20] Act. Piombino, antigua ciudad etrusca en la costa, frente a la isla de Elba. *Cf.* PLIN., III 50 y 81.

[21] Elegimos el término *panthera*, que aparece en el ms. M, frente a *patera* «copa», que aceptan las ediciones de Mayhoff y König-Winkler, por parecer —como ya anota Aragosti en su traducción— más adecuado al contexto. Acerca de Marsella, *cf.* PLIN., III 34 y 130.

[22] Acerca de Metaponto, *cf.* PLIN., III 97. Según G. Nenci, «L'Heraion de Metaponto (Plinio *N.H.* 2, 9)», *La Par. del Pass.* 21, 1964, 128-131, en tiempos de Plinio el templo no era ya de madera. *Cf.* König-Winkler, *com. ad loc.*, 202.

sube al techo del templo de Diana de Éfeso[23] por unas escaleras realizadas en un solo tronco de vid de Chipre[24], porque, según dicen, allí alcanzan un tamaño considerable; y ninguna madera tiene mayor duración[25], pero yo creería que estas escaleras están hechas de vid silvestre.

(3)
De qué modo se plantan. Características y cuidado de las uvas

Estas vides[26] se podan cada año, y toda su fuerza va a parar a sus vástagos o se hunde en sus mugrones, y a partir de ellos, tan sólo gracias a su savia, se extiende de diferentes maneras, según las condiciones del clima y las propiedades del suelo. En el territorio de Campania[27] las vides se maridan con los álamos[28], y abrazando a sus

---

[23] Acerca de Éfeso, *cf.* PLIN., V 114-116 y 137. El templo estaba considerado como una de las maravillas del mundo (*cf.* PLIN., XXXVI 95). Nuestro autor, en XVI 213 ss. afirma —tomando como fuente a Muciano— que también la estatua de la diosa estaba realizada en madera de vid y que nunca había necesitado de restauración.

[24] *Cf.* PLIN., V 129.

[25] TEOFRASTO, *HP* V 4, 2, afirma que la madera del ciprés es la más duradera, aludiendo al material del que estaban hechas las puertas del templo de Éfeso, aunque anteriormente, en V 3, 7, había ya citado otros árboles de madera incorruptible, cualidad que posee también la raíz del olivo. *Cf.* asimismo PLIN., XIII 101.

[26] Es decir, las cultivadas.

[27] Región del suroeste de Italia famosa por su riqueza en cereales y en vides. *Cf.* PLIN., II 136; III 60.

[28] Según COLUMELA, *De arb.* IV 1: «Las vides como se sostienen más a gusto es en los árboles, ya que, por naturaleza, tienden a subir y así, atadas a los árboles, desarrollan sarmientos más grandes y su fruto madura con uniformidad. A esta especie de vides las llamamos arbustivas». Los árboles que se elegían generalmente para apoyo de las vides eran el olmo y el álamo negro; después el fresno, la higuera y el olivo. *Cf.* al respecto PLIN., XVI 72, donde se habla de la *amicitia* entre el olmo y la vid. Asimismo, XVII 200.

esposos[29] y trepando por sus ramas en una marcha de nudo en nudo con sus procaces brazos, alcanzan la cúspide, y están tan altas que el vendimiador contratado estipula la pira y la tumba[30]; las vides crecen sin fin y yo he visto pórticos, granjas y 11
casas rodeadas por los vástagos y las flexibles ramas de una única cepa. Es el caso de lo que también Cornelio Valeriano[31] juzgó particularmente digno de recuerdo: que en Roma una única cepa en los pórticos de Livia[32] diera sombra a unos paseos al aire libre mediante unas umbrías pérgolas, y además suministrara ella misma doce ánforas[33] de mosto. Desde luego, las vi- 12
des sobrepasan a los olmos en todas partes y dicen que Cíneas[34], embajador del rey Pirro, admirando la altura de las de Aricia[35], había bromeado con gracia acerca del gusto tan seco del vino, diciendo que era de justicia que la madre de un vino así colgara

[29] Según el lenguaje técnico y la imaginación de los antiguos, la viña tomaba por esposo al árbol, hasta el punto de que a los árboles sin maridar se los denominaba *uiduae* «célibes», como en Horacio, *Od.* IV 5, 30, o en el mismo Plinio, XVII 211. *Cf.* Billiard: 367-368.

[30] Al parecer, todo vendimiador estipulaba de antemano con el contratante —a modo de los seguros actuales— una cantidad que, en caso de fallecimiento por accidente en su tarea, le cubriera el valor de la pira y de la tumba. *Cf.* Billiard: 168; asimismo, *infra* § 88.

[31] Desconocido salvo por las citas encontradas en la *Historia Natural.*

[32] El pórtico de Livia, grandioso por sus dimensiones (115 × 75 m) fue construido por Augusto sobre el Esquilino en honor de su esposa Livia, y dedicado en el año 7 a.C. *Cf.* Suetonio, *Aug.* 29, 4.

[33] Antigua medida romana de capacidad, equivalente a 26,2 litros.

[34] Plinio lo cita como hombre de prodigiosa memoria *(HN* VII 88), al igual que Cicerón, *Tusc.* I 59. Llegó a Roma en el 280 a.C. como representante de Pirro, rey del Epiro, en embajada de paz, tras la victoria conseguida por éste en Heraclea, gracias al pánico que infundieron sus elefantes en el ejército romano *(cf.* al respecto Plin., VIII 16).

[35] Act. Ariccio. Ciudad del Lacio situada al pie de los montes Albanos. *Cf.* Plin., II 240; III 63.

de una cruz tan alta. Se llama *rumpótino*[36], y con otro nombre *ópulo*[37], un árbol de las tierras de Italia más allá del Po, cuyos entablados[38] extendidos en círculo se recubren de vides; y éstas se estiran desde la vieja cepa pelada hasta la «palma[39]» del árbol, desparramando a partir de allí sus zarcillos bajo los tiesos
13 «dedos» de sus ramas. Estas mismas vides[40] se elevan apoyadas en unas estacas a la altura de un hombre mediano y otras forman un emparrado llenando la parte central de los atrios con su audaz trepa y con el recorrido de los pámpanos a través de todos los espacios vacíos[41]. Tantas variedades diferentes ya sólo

---

[36] El término latino *rumpotinus* (de *rumpus* «sarmiento» y *teneo* «sostener») no parece que designe una especie, sino cualquier árbol tallado especialmente para sostener los sarmientos de la vid (*cf.* André, *comm. ad loc.*). VARRÓN, *Agr.*, I 8, 4, señala que el término *rumpi* es un nombre —seguramente denominación gala— que se aplica en ocasiones a los sarmientos que pasan de un árbol a otro. COLUMELA, V 7, 1, define el término como «un tipo de arboleda para vides... que pide árboles bajos y frondosos, de entre los cuales el más idóneo sería el *ópulo*». *Cf.* asimismo PLIN., XVII 211.

[37] Nombre cisalpino de un tipo de arce, seguramente el *acer opulus* Mill. (*cf.* André, *comm. ad loc.*).

[38] Con el término *tabulatum*, que nosotros hemos traducido por «entablado», se designa una disposición de las ramas del árbol en horizontal, a modo de pisos separados por una altura de tres pies, para hacer trepar la vid por ellas. COLUMELA, V 6, 15 y 7, 1-3, describe el procedimiento que hay que seguir para conseguir el entablado: a partir de una altura de siete u ocho pies desde el suelo, la circunferencia del árbol se divide en tres partes, en cada una de las cuales se deja crecer una rama; tres pies más arriba se mantendrán otras ramas que no estén en la misma vertical que las del entablado inferior, y así hasta llegar a la copa. *Cf.* asimismo PLIN., XVII 208; VIRG., *G.* II 361.

[39] Comparación derivada de la semejanza entre los brazos del hombre y las ramas del árbol. Los denominados «dedos» designan las ramitas pequeñas. COLUMELA, V 6, 16, avisa de que en la poda hay que tener cuidado de que los «pulgares» que se dejan al cortar las ramas no sean demasiado largos ni tampoco a ras del tronco. *Cf. infra*, § 14.

[40] Es decir, las vides cultivadas.

[41] Hemos de señalar aquí la existencia en los mss. de un *locus corruptus*

Italia las ofrece sin más. La vid de algunas provincias se mantiene derecha por sí misma[42] sin ningún rodrigón, replegando en sí sus arcos[43] y engrosando el tronco a costa de su altura. Esto 14
en otros lugares lo impiden los vientos, como en África y en parte de la provincia Narbonense[44], donde las vides, imposibilitadas para desarrollarse más allá de sus «pulgares» y siempre semejantes a las recién plantadas, se extienden por el campo al modo de la hierba[45], y absorben por todas partes el jugo de la tierra con sus racimos, los cuales, por ello, en la parte interior de África, sobrepasan la altura de un niño pequeño[46]. Por ningu-

que Mayhoff intentó subsanar en su edición con una corrección, *per inania omnia*, aceptada por nosotros, aunque no haya sido admitida por André.

[42] Ya Varrón, *Agr.* I 8, 1, señala que este tipo de viña baja es común en Hispania. Columela, por su parte, en V 4, 1, afirma que las viñas mejores son las que tienen la cuña corta y se mantienen por sí mismas sin ningún apoyo (seguramente las que había visto en la Bética). Además, en *De arb.* IV 2, añade que este tipo de viña fue tomado de los cartagineses, y que, por su más fácil cultivo, ofrece mayor rendimiento que la de yugo, es decir, aquella que se apoya en soportes unidos entre sí por una pértiga *(iugum)*.

[43] Aunque Rackham en su edición adopta la lectura *artus* «brazos», que aparece en algunos mss., seguramente en la idea de que el término completa la metáfora árbol-hombre sugerida anteriormente por los términos *palma* y *digitus*, nosotros aceptamos la originaria, *arcus*, en la idea de que Plinio utiliza aquí una metáfora, en lugar de «zarcillos» .

[44] La actual Provenza. *Cf.* Plin., III 31.

[45] *Cf.* Col. V 4, 2 y V 5, 17, en donde, aludiendo a los diferentes tipos que crecen en las provincias, el autor se refiere a las vides tendidas o reptantes, que, al salir la cepa de la tierra, se extienden por ella como si las hubiesen tirado a propósito. *Cf.* asimismo Plin., XVII 185 ss., donde a este tipo de vid la denomina *prostrata* «tumbada en tierra». Aluden a ellas igualmente Varrón, *Agr.* 1, 8, 1 y 5; Paladio, III 11. Al parecer este tipo de cultivo era usual en los terrenos secos, como las regiones mediterráneas africanas orientales, las ligures y las de Hispania. *Cf.* J. L. Blanco-M. Rouggeau, «Técnicas para la elaboración del vino», *El vino en la Antigüedad romana*, Madrid, 1999, 120.

[46] *Cf.* Estrabón, XVII 3, 826, donde se afirma que en Mauritania se dan racimos de un codo de altura.

na otra parte hay un vino más desagradable, ni una uva de hollejo más grato por su consistencia, de donde puede haber tomado su nombre de «grano duro[47]». Y en efecto, los innumerables tipos de vid que existen según el tamaño, el color y el sabor del grano, se multiplican en el vino. Aquí las uvas brillan con el color púrpura, allí refulgen con el rosa brillante[48] y resplandecen con el verde; pues, en efecto, el color blanquecino y el negro son los comunes. Por otra parte, la uva *bumasto*[49] se hincha al modo de las mamas y la *dáctilo*[50] se presenta con unos granos larguísimos. Existe además un desenfreno tal de la naturaleza, que hace que los granos pequeños se adhieran como compañeros a los muy grandes, compitiendo con ellos en dulzor; a estas

[47] Plinio aplica a este tipo de uva el denominativo *durus acinus* «grano duro», aunque en otros pasajes utiliza el compuesto *duracina*, de significado similar *(cf. infra*, §§ 40 y 42), término que se puede atribuir, de un modo general, a cualquier fruto de carne consistente, como las cerezas (XV 103) o los melocotones (XV 39, 113). Asimismo, COLUMELA, III 1, 5; III 2, 1 *(cf.* J. André, «Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms des cépages», *REL*, 1952, 143 ss.)

[48] El término latino *roseus* implica un cierto brillo, que en este caso se acrecienta por la presencia del verbo *fulgeo*. *Cf.* J. ANDRÉ, *Étude sur les termes de couleur dans la langue latine*, París, 1949: 112.

[49] Es uva de mesa, cuyo nombre es transcripción latina del término griego *boúmasthos* «ubre de vaca»; Plinio le aplica tal denominación por la forma de sus granos que constituyen unos racimos enormes. *Cf.* Billiard: 310. *Cf.* asimismo VARRÓN, *Agr.* II 5; VIRGILIO, *G.* II 102.

[50] Su nombre es transcripción del término griego *dáktylos*, que tiene un doble significado: «dedo» y «dátil». André, en este caso, relaciona el nombre latino con *dáktylos* «dátil» *(cf.* André, «Contribution...», 142), juzgando que se trata de un tipo de uva diferente al que aparecerá después (§ 40) con el nombre de *dactílide*, con una baya que se caracteriza por su delgadez, en cuyo caso estaría justificada la semejanza entre el grano y el dedo. *Cf.* asimismo André, *comm. ad loc.*, 79. Según Billiard: 310, sería una uva de mesa que quizá podría identificarse con la *uva digitella* de Nápoles. *Cf.* asimismo, COL. III 2, 1.

uvas se les da el nombre de *leptórragas*[51]. Unas duran todo el invierno colgadas con una cuerda del techo[52]. Otras se conservan sólo con su propio calor[53], encerradas en ollas de barro y luego en tinajas, apretadas entre el orujo que resuda a su alrededor[54]. En algunas uvas el humo de las forjas[55], que se aplica también a los vinos, les confiere un sabor agradable, y entre ellas el emperador Tiberio[56] otorgó especial predilección a las de los hornos de África[57]. Antes de él, la primacía en la mesa la tenían las uvas réticas[58], del territorio de Verona. Más aún, de su 16

[51] Término transcripción de otros dos griegos: *leptós* «pequeño» y *ráx* «grano». *Cf.* ANDRÉ, «Contribution...», 143.

[52] VARRÓN, *Agr.* I 58, afirma que los tipos más adecuados para este tipo de conservación son las *durácinas* y un tipo de *aminneas*. *Cf.* asimismo COL., XII 44, 4; HOR., *Sát.* II 2, 121.

[53] El término que utiliza Plinio es *anima* «espíritu, soplo vital». Puesto que el calor es el origen de la vida entre los romanos, identificamos en nuestra traducción ambos términos. *Cf.* asimismo PLIN., XIII 48; XXXI 3. COLUMELA, XII 45, 1-4, describe con detalle todo el proceso.

[54] El término «orujo» es traducción del latino *vinacea*, que servía para designar el conjunto de los residuos procedentes del prensado de la uva, compuesto por la piel de los granos, las pepitas y los restos de zumo más o menos abundantes según la perfección del prensado; se aprovechaba para alimento del ganado y como fertilizante, y, en ocasiones, se guardaba en vasijas de barro, bien tapado, para futuras necesidades. La uva así almacenada recibía el nombre de *ollaris uva* «uva de olla». En COLUMELA, XII, 45 se describe también detenidamente su proceso de conservación. *Cf.* Billiard: 434 y 458.

[55] COLUMELA, en I 6, 20 afirma que los almacenes de vino deben ponerse sobre lugares de los que salga humo, porque éste proporciona al vino una temprana madurez. Asimismo HORACIO, en *Sát.* II 4, 72 afirma que la uva que denomina albana se conserva mejor ahumada.

[56] Tiberio, tras ser adoptado por Augusto, gobernó desde el año 14 hasta el 37 d. C.

[57] Adoptamos en este caso el texto propuesto por André en su edición *(fumus adfert fabrilis, in iisque)*, frente al de Mayhoff *(fumus adfert, fabrilisque in eo)*, porque ofrece mejor sentido.

[58] Vid originaria de la provincia romana situada en la región centro oriental

17 resistencia toman su nombre las uvas pasas[59]. Las uvas se conservan también con su mosto y se emborrachan con su propio vino. Unas se endulzan con mosto cocido[60], pero otras esperan un nuevo retoño en el mismo tronco madre, transparentes como el vidrio, y es la aspereza de la pez vertida en el pedúnculo[61] la que otorga a los granos la misma dura firmeza que consiguen en
18 las tinajas y en las ánforas. Se ha encontrado recientemente un tipo de vid que, de suyo, da vino con sabor a pez, y que da fama al territorio de Viena[62] con las variedades del Taburno, de Sotano y de Helvia[63]; ésta es célebre desde hace poco tiempo y des-

de los Alpes. *Cf.* Col. III 2, 27; Virg., *G.* II 95-96; IV 8; Marcial, XIV 100, 2. *Cf.* asimismo André, «Contribution...», 131. Según Plinio XIV 26, esta uva degeneraba cuando se la trasplantaba fuera de su país de origen. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

[59] Falsa etimología. Plinio hace derivar el término *passae* de *patior* «tolerar, aguantar», aunque en realidad se relaciona con *pando* «extender», dado que las uvas y otros frutos se extienden sobre una superficie para que se sequen.

[60] Según Columela, XII 44, 3, los racimos, para su conservación, deben colgarse de unas varas transversales en unas tinajas rellenas con cierta cantidad de mosto, pero sin que lo toquen, vasijas que después se tapan y se sellan.

[61] Columela, XII 44, 2, afirma igualmente que se mantienen mejor las uvas cuyo pedúnculo ha sido bañado en pez. Paladio, por su parte, en XII 12, ofrece otras fórmulas, de origen griego, para conservar las uvas en la cepa hasta la primavera.

[62] Población de los alóbroges (act. Vienne, junto al Ródano), situada en la llamada Galia Narbonense. *Cf.* Plin., II 121 y III 36. Este tipo de vid es la que Plinio, *infra*, § 26, llamará alobrógica; la hélvica o de Helvia es quizá la misma que en el § 43 aparecerá con el nombre de carbúnica.

[63] Estos vinos toman su nombre de su lugar de origen: Taburno es un monte de Campania, Sotano, una población sin localizar, y Alba Helvia, una ciudad de la Narbonense (*cf infra*, § 43). Plinio más tarde, en § 57, se referirá de nuevo al vino de esta región como extremadamente caro. *Cf.*, asimismo, XXIII 47, donde nuestro autor afirma que esta variedad de vino se utiliza como remedio para algunas enfermedades, pero que, tomado en exceso, produce dolor de cabeza.

conocido en la época del poeta Virgilio[64], desde cuya muerte
han transcurrido noventa años. ¿Y qué más decir, sino que la 19
vid[65], introducida en el campamento, en manos de los centuriones encierra la primacía y el mando, y con la esperanza de un espléndido premio conduce a las líneas[66] rezagadas hasta las águilas difíciles de alcanzar[67], e incluso en los delitos honra al propio castigo? Y fueron también las viñas las que proporcionaron una modalidad de asedio[68]. Además en los medicamentos alcanzan tal importancia que son remedios por sí mismas mediante su propio vino.

---

[64] Dado que Virgilio murió en el 19 a. C, cabe deducir que Plinio escribía este libro XIV en el año 72 d. C.

[65] Las vides gozaban entre los antiguos de una cierta preeminencia con respecto a las demás plantas cultivadas: seguramente por ello el centurión portaba como enseña, a modo de bastón de mando, un tallo de vid, con el que se azotaba únicamente a los soldados de ciudadanía romana merecedores de un castigo, mientras que a los demás se les golpeaba con varas o bastones de una madera más vulgar. *Cf.* Liv., *Epit.* 57. Asimismo, Billiard: 5.

[66] La legión, que era la base del ejército romano, presentaba batalla formando tres líneas sucesivas, la de los *hastati*, armados con lanza, la de los *principes*, que llevaban espada, y la de los *triarii* o *pilani*, con espada y pica *(pilum)*, que componían una retaguardia de soldados veteranos muy aguerridos.

[67] El águila, que podía ser de oro, de plata o de bronce, fue el estandarte de la legión romana desde los tiempos de Mario. Posiblemente Plinio se refiere en este caso a la dificultad de alcanzar la más alta graduación entre los centuriones, la de *primipilus*, a cuyas órdenes se encontraban los soldados más escogidos, la primera centuria de los *pilani*. En principio el centurión, para ascender, tenía que pasar por todos los grados de la jerarquía, aunque en la práctica contaban también los méritos o el trato de favor; por ello, eran muchos los centuriones que no salían nunca de los puestos inferiores y el último grado quedaba reservado a hombres jóvenes y capaces, con muchos años por delante para prestar señalados servicios en el ejército. *Cf.* L. Homo, *El Imperio romano*, Madrid, 1961: 147-148.

[68] Las denominadas *uineae* «viñas» eran unos armazones ligeros, de madera, cubiertos de pieles y mimbres, bajo los cuales se acercaban las máquinas de guerra hasta los muros de la fortaleza enemiga; su denominación procede de su semejanza con los emparrados.

2 (4)
Noventa y una clases de vides y uvas

20 Demócrito[69] fue el único que pensó que los tipos de vides podían contarse, declarando que todas las de Grecia le eran conocidas; los demás manifestaron que eran incontables y numerosísimas, como se verá con más claridad a propósito de los vinos. No se hablará de todos, sino de los más notables[70], puesto que son casi tantos como territorios existen, razón por la cual será suficiente señalar los más célebres o los que, por alguna peculiaridad, anuncian algún portento.

21 Se concede la primacía a las *aminneas*[71], por su resistencia y porque su vino mejora siempre con el tiempo. Existen cinco clases. De entre ellas, la auténtica menor, llamada así por su grano, desflorece mejor, y aguanta las lluvias y el mal tiempo; no así la mayor, que está menos expuesta, sin embargo, en árbol
22 que en yugo[72]. Es muy áspero el sabor del vino de las gemelas[73], a las que dieron el nombre sus racimos, que van siempre de dos en dos, pero su fuerza es muy especial. De entre ellas, la gemela menor se daña con el austro, pero se alimenta con los otros vientos, como en el monte Vesubio y en las colinas de Sorrento[74]. En las otras partes de Italia no se da sino sujeta a un árbol.

---

[69] *Cf.* PLIN., XIII 131.

[70] A partir de aquí y durante bastantes párrafos, Plinio irá dando cuenta de las características de los principales vinos en Roma con una clasificación jerárquica. Información sobre estos temas, pero sin sistematizar, se desprende también fácilmente de la lectura de los poemas de Horacio y de Marcial.

[71] La *aminnea* podría deber su nombre a los aminneos, pueblo de origen tesalio. *Cf.* PLIN., XII 130. Es la variedad más extendida y conocida en la Antigüedad. COLUMELA, III 2, 7-14, recoge seis variedades: auténtica menor, auténtica mayor, gémina menor, gémina mayor, tomentosa y singular. Paladio señala dos, y Catón, tres. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

[72] *Cf. supra*, § 13, nota 42. Asimismo, COL., III 2, 9.

[73] *Cf.* COL., III 2, 10.

[74] Las *aminneas* de esta zona producían, al parecer dos tipos de vinos muy

La quinta clase es la de la tomentosa[75]; y para que no nos admiremos tanto de los seres[76] o de los indios, también la recubre una pelusa. Entre las *aminneas*, es la primera que madura y se echa a perder rapidísimamente.

Un prestigio muy similar tienen las nomentanas[77], de madera rojiza, a causa de lo cual algunos denominaron a sus viñas «rojillas[78]». Éstas son menos fértiles, con demasiado orujo y hez; muy resistentes a la escarcha, sufren más con la sequía que con la lluvia, más con el calor excesivo que con el frío intenso. Por esa razón, tienen la primacía en los lugares fríos y en los húmedos. Es más fértil cuanto menor es el grano y cuanto menos lobulada tiene la hoja. 23

Las *apianas*[79] deben su denominación a las abejas, que están particularmente ávidas de ellas. Existen dos clases que también se cubren de pelusa en su maduración. Difieren en que una madura más rápidamente, aunque la otra también se da prisa en 24

apreciados: el sorrentino, que menciona MARCIAL, XIII 110, y el vesubino, que no está atestiguado salvo en las inscripciones de las ánforas. *Cf.* A. Tchernia, *Le vin de l'Italie romaine*, Roma, 1986: 176.

[75] Denominada en latín *lanata* «lanuda», por la pelusa blanca que cubre el fruto. Plinio la pone en relación, por su apariencia externa, con el «vellón de los árboles» de los que, según *HN* VI 54, los seres extraían la seda, o con la planta del algodón, que Alejandro Magno se trajo de la India.

[76] *Cf.* PLIN., VI 54; XII 2.

[77] Toma su nombre de Nomento (act. Mentana), al norte de Roma, entre la Sabina y Etruria. *Cf.* PLIN., III 94. Según COL., III 2, 14, existen también dos variedades de nomentanas, la menor y la mayor, de las cuales la primera es la más productiva y de una madera no tan roja como la de la mayor.

[78] *Rubella* es en latín el diminutivo de *rubra* «roja», usado en este texto como término técnico para designar un tipo de viña. *Cf.* asimismo COLUMELA, III 2, 14, donde se le aplica una denominación similar, *rubelliana*. *Cf.* André, *Les termes de couleur...*: 220.

[79] Su nombre procede del término latino *apis* «abeja». Según COL., II 2, 17, existían tres variedades muy productivas.

crecer. No rechazan los terrenos fríos, y, sin embargo, ninguna otra se echa a perder más rápidamente con la lluvia. Sus vinos, dulces en un principio, se vuelven ásperos con los años. No hay
25 vid que aproveche más en Etruria. Y hasta aquí hemos otorgado primerísima calidad a las vides propias y originarias de Italia. Las demás son advenedizas. Las *gréculas*[80], de Quíos o de Tasos[81], no son inferiores en calidad a las *aminneas*: son de grano más tierno y de unos racimos tan pequeños que no aprovecha su cultivo salvo en un suelo muy graso. La *eugenia* —que toma la denominación de su excelente origen[82]— la enviaron las colinas de Tauromenio[83], pero solamente al territorio albano, porque, si se la trasplanta, al punto se altera. Algunas vides, en efecto, tienen tanto amor a su terruño que dejan en él su gloria
26 y nunca se trasladan del todo[84] a ninguna otra parte. Esto sucede también con la rética y con la alobrógica, que antes llamamos peceña[85], de renombre en su patria, pero sin reconocimiento en otros lugares. Fecundas, sin embargo, garantizan abundancia en lugar de calidad, la *eugenia* en los lugares de mucho calor, la rética en los templados y la alobrógica en los fríos, que madura

---

[80] El término es un diminutivo de *graeca* «griega». Según COLUMELA, III 2, 24, existen cuatro variedades: *mareótica*, *tasia*, *sofortia* y *psitia*; de esta última afirma PLINIO, *infra* § 87, que es la misma variedad que la *apiana* pero con nombre griego. Acerca de la *tasia*, *cf. infra*, § 39.

[81] Islas del mar Egeo. *Cf.* PLIN., IV 73; V 136.

[82] Término procedente del griego *eugéneios* «de buena raza»: en este caso, «de buena cepa».

[83] Act. Taormina, en Sicilia. *Cf.* PLIN., II 219; III 88. El territorio albano estaba situado junto a Alba Longa, la ciudad madre de Roma.

[84] Es decir, con todas sus cualidades. *Cf.* COL., III 9, 1.

[85] Acerca de la uva rética, *cf. supra*, 16. La variedad alobrógica toma su nombre del pueblo alóbroge, que habitaba en la Narbonense. Se cultivaba sobre todo en el norte de Italia y en la Galia. *Cf.* COL., III 2, 16. PLINIO en § 18 no aplica aquí realmente una denominación nueva a la uva alobrógica, sino que destaca, simplemente, su sabor natural a pez.

con los hielos y es de color negro. Los vinos de las uvas que 27 hemos citado hasta aquí —incluso de las negras— con el tiempo se vuelven de color blanco. Las demás no son famosas, aunque en ocasiones, por efecto del clima o del suelo, envejecen bien, como en el caso de la *fecenia*[86] o de la biturigiaca, que florece al mismo tiempo que ella pero es de grano más escaso; su floración no se daña, porque son tempranas y resisten al viento y a la lluvia; son mejores, sin embargo, en los lugares fríos que en los cálidos, en los húmedos que en los secos. La *visula*[87], 28 con una producción de racimos más grandes que compactos, no puede aguantar las variaciones del clima, pero, por el contrario, resiste el calor o el frío constantes. En esta clase, la que es más pequeña es la mejor. Es exigente en la elección del suelo: se echa a perder en el graso y no crece, por lo general, en el suelto; busca selectivamente un término medio: por ello es común en las colinas de Sabina. Su uva es fea de aspecto, pero de sabor agradable. Salvo que se la recoja nada más madurar, cae antes de echarse a perder. La anchura y la dureza de sus hojas la protegen contra el granizo.

Las *hélvolas*[88] son notables por su color, que varía muy a 29 menudo entre purpúreo y negro, por lo que algunos las llaman

---

[86] La *fecenia* se llamaría así porque produce más heces *(faeces)* que las demás *(cf.* ISID., *Et.* XVII 5, 19). Plinio distingue esta variedad de la nomentana *(supra,* § 23), mientras que COLUMELA, III 2, 18, las identifica. La biturigiaca debe su nombre a la región donde se cultiva, habitada por los bitúriges viviscos, con capital en Burdigalia, la actual Burdeos. *Cf.* PLIN., IV 108.

[87] Acerca de sus características, *cf.* COL., III 2, 21-22. El término podría ser de origen sabino, dado que es variedad típica de las colinas de Sabina. *Cf.* asimismo André, «Contribution...», 153.

[88] Término perteneciente a la lengua rústica, diminutivo de *helvus* «de color amarillento rojizo» o «amarillo rosado». *Cf.* André, *Les termes de couleur...*: 151. A. Holgado, en nota explicativa a COL., III 2, 23 (Madrid, 1988: 80-81), afirma que este color es «mezcla entre gris, amarillo, beige y rosa»

varianas[89]. Entre ellas, se prefiere la negra; una y otra son abundantes en años alternos[90], pero el vino es mejor cuando es más escasa. También las dos clases de la *precia*[91] se distinguen por el tamaño de su grano, tienen muchísima madera y una uva muy apropiada para conservarla en olla; su hoja es similar a la del apio. Los dirraquios alaban la *balisca*[92], que en las Hispanias llaman *cocolobis*. Es de racimo menos apretado, tolera el calor y los austros, es muy perjudicial para la cabeza[93], pero su
30 producción es abundante. Las Hispanias dan dos clases de esta uva, una de grano alargado y otra de grano redondo; son las últimas que se vendimian. La *cocolobis*, cuanto más dulce, mejor es. Pero además, la seca[94] pasa a dulce cuando envejece, y la que era dulce, a seca; entonces compiten con el vino albano[95]. Dicen que la bebida procedente de estas vides es utilísima para
31 los males de la vejiga. La *albuele*[96] es más productiva en la copa

[89] La denominación *varianae*, que en definitiva haría simple referencia a su color no uniforme, alterna con los apelativos *variae*, en Col. III 2, 23, y *variolae* en Macrobio, III 20, 7. *Cf.* André, «Contribution...», 141.

[90] No dan fruto sino cada dos años. *Cf.* Billiard: 313.

[91] Según Col., III 2, 23, existen dos variedades: mayor y menor. Su nombre latino podría estar emparentado con *praecox* «tempranero», aunque no es seguro. *Cf.* Billiard: 314 y André, «Contribution...», 150.

[92] *Dyrrachium* es la act. Durazzo, ciudad de Iliria junto al Adriático. El término *balisca* podría ser de origen ilírico (*cf.* André, «Contribution...», 148). Según Col., III 2, 19, ofrece dos variedades, de las cuales la menor recibió en Hispania el nombre de *cocolobis*, cepa ésta que, al parecer, se aclimató bien en la Tarraconense. Ambos tipos fueron recomendables por su fecundidad y su resistencia. Según Billiard: 313, serían del tipo albillo o moscatel.

[93] El vino que hoy llamamos «cabezón» o «cabezudo».

[94] Es decir, la que produce un vino de sabor seco.

[95] *Cf.* §§ 25 y 64.

[96] Según André, «Contribution...», 146, aunque se ha pensado que el nombre latino *albuelis* podría derivarse de *albus* «blanco», parece más probable que esté relacionado con la raíz **alb–* «altura», ya que como afirma Col., III

de los árboles, y la *visula* en la parte baja; por esta razón, plantadas en torno a los mismos árboles, los enriquecen por la diversidad de su naturaleza. De entre las negras llamaron *inertícula*[97] —con más propiedad habrían debido denominarla «sobria»— a una recomendable sobre todo por su vino envejecido, pero inocua por su fuerza, supuesto que es la única que no produce embriaguez.

La fertilidad recomienda otras vides, y en especial la *hel-* 32
vénnaca[98]; hay dos clases: la mayor, que algunos llaman «larga», y la menor, de nombre «marco», no tan productiva, pero más agradable de tomar; ésta se distingue por su hoja redondeada, pero ambas son endebles. Es necesario poner horcas por debajo de ellas, pues, si no es por ello, no aguantan la abundancia de su fruto. Se alegran con la brisa marina, pero les desagrada el rocío. Entre las vides, a ninguna otra le gusta menos Italia: 33
aquí es escasa, pequeña, se echa a perder y, en cuanto al vino que produce, no sobrepasa el verano; no hay otra más adecuada para el suelo magro. Grecino[99], que por lo demás ha copiado a

2, 24, rinde más en la colina que en llano, y en lo alto del árbol que a su pie. *Cf.* Billiard: 313.

[97] Según COLUMELA, III 2, 24, su nombre derivaría de *iners* «inactivo, inofensivo», porque da un vino que no ataca a los nervios. *Cf.* André, «Contribution...», 144.

[98] *Cf. infra*, § 84. COLUMELA, III 2, 25, cita tres clases de cepa: la *helvennaca maior*, la *helvennaca maior longa* y la *helvennaca minor*, la de mejor calidad. La última de ellas recibe en Plinio el sobrenombre de *marcus*, de origen desconocido aunque podría aludir a un antropónimo, mientras que en Columela es a la *helvennaca maior* primera a la que se le aplica el apelativo *emarcus*. Según reconoce André, *comm. ad loc.*, el nombre podría proceder del río Helvino, situado entre la región Pretuciana y el Piceno (*cf.* PLIN., III 110). *Cf.* Billiard: 314.

[99] Julio Grecino, senador romano muerto por orden de Calígula en el 39 d. C., padre de Gneo Julio Agrícola, escribió un trabajo sobre el cultivo de la vid.

Cornelio Celso[100], piensa que no es su naturaleza la que es incompatible con Italia, sino el modo de cultivo de los que hacen crecer sus vástagos con ansia: por ello se arruina su producción, si no la sostiene, cuando está fatigada, la fecundidad de un suelo muy graso. Se dice que no se ve afectada por el «carboncillo»[101], lo que es una gran cualidad, si es que realmente en algún tipo de vid no se da la influencia del clima.

34 Soporta el calor la *espionia*, a la que algunos llaman *espínea*[102], y toma cuerpo con las lluvias del otoño; más aún, es la única que se alimenta con las nieblas, por ello es propia del territorio de Ravena. A la *vennúncula*, que está entre las que desflorecen mejor y es adecuadísima para uvas de olla[103], los de

[100] Enciclopedista del siglo I d.C. Su única obra conservada es un tratado de medicina en ocho libros, pero también escribió sobre retórica, filosofía, jurisprudencia y agricultura: de esta materia, concretamente, se conoce una obra completa repartida en cinco libros, que no se ha conservado. Como señala André, *comm. ad loc.*, la información de Plinio es errónea —consecuencia seguramente de una mala lectura de COL. I 1, 14—, pues fue Julio Ático el autor al que siguió Julio Grecino en su obra sobre viticultura.

[101] Plinio utiliza aquí el verbo *carbunculare* derivado de *carbunculum* «carboncillo», denominación que se aplica a una pestilencia que se abate sobre los viñedos y que, según PLIN., XVIII 48, 3, trae como consecuencia que todos los órganos de la planta parezcan abrasados. Su origen estaría más bien en el frío que en el calor del sol, quedando indemnes los lugares elevados y azotados por el viento. *Cf.* PLIN., XVIII 68, 10 y 64, 4. *Cf.*, asimismo COL. III 2, 4. Acerca de las imprecisiones de los antiguos en torno a la nosología vitícola, *cf.* Billiard: 381-383.

[102] Este nombre podría derivarse de *spinus* «ciruelo silvestre o endrino», bien por la forma de su grano, bien por su color. La región de Rávena pasaba por ser abundante en neblinas y zonas pantanosas.

[103] Acerca de la conservación en ollas de barro, *cf. supra*, § 16. El término latino *vennuncula* podría proceder de *vennus* «bucle del pelo», forma dialectal de la lengua osca, que, por la noción de flexibilidad que encierra, podría cuadrar bien a los sarmientos de esta planta. *Cf.* André, «Contribution...», 136-137.

Campania prefieren llamarla *súrcula*, y otros «escápula[104]»; en Tarracina[105] la llaman numisiana; no tiene vigor propio, sino que toda ella tiene la misma fuerza que el suelo, aunque mantiene toda su pujanza en las ánforas desde Sorrento hasta el Vesubio. Allí la vid dominante es la murguentina[106], que viene de 35
Sicilia y que algunos llaman pompeyana, feraz sobre todo en terreno rico, como la horconia[107] lo es solamente en Campania. Al contrario, la *arceraca*, llamada *argite* por Virgilio[108], hace por sí sola el terreno más fértil y ella misma es muy resistente a las lluvias y al paso del tiempo; ciertamente da un vino que apenas dura un año y no vale mucho para la mesa, pero es de una fertilidad excepcional. También la mética[109] aguanta los años, y es muy resistente frente a cualquier clima; es de uva negra, y su vino comienza a enrojecer en la vejez.

---

[104] Esta variedad recibe denominaciones distintas según los lugares: *surcula* parece diminutivo de *surus* «estaca» y *scapula* de *scapus* «apoyo»; el término numisiana, en cambio, derivaría de un antropónimo, *Numisius*. COLUMELA, por su parte, en III 2, 27, recoge otras denominaciones diferentes; además, en III 2, 2 señala que *numisiana* y *vennúncula* son dos tipos de cepas distintos, aunque con la común característica de que ambas son muy adecuadas para la conservación en olla.

[105] Actual Terracina. Antigua población de los volscos, situada entre Roma y Nápoles. *Cf.* PLIN., III 59.

[106] Vid originaria de Murgentia, en el interior de Sicilia, difundida después por los habitantes de Pompeya, ciudad a los pies del Vesubio, de donde procede el otro nombre por el que se la conoce. *Cf.* III 62. Asimismo, COL., III 2, 27. Según § 46, es la también denominada *aminnea* mayor.

[107] Denominada holconia en COL., III 2, 27, su nombre procedería del antropónimo *Holconius*. Acerca de Campania, *cf. supra*, § 10, nota 24.

[108] *Cf.* VIRG., *G.* II 99-100. COLUMELA, III 2, 27 la denomina *arcelaca*, afirmando que no puede confundirse con la *argite*. Era una variedad muy renombrada por su gran rendimiento. *Argitis* parece transcripción de un término griego derivado de *argos* «blanco».

[109] Su denominación procedería de un antropónimo, *Mettius*, según André, «Contribution...», 134.

36 **3** Y hasta aquí los tipos de vid que son más comunes; los demás son propios de determinadas regiones o lugares, o bien una mezcla de injertos de unos y otros: así la *tuderne*[110] es típica de Etruria, como las que tienen en Florencia el nombre de *sopina*[111], y en Arrecio los de *talpona, etesiaca* y también *conseminia*[112]. La *talpona*, que es negra, da un mosto blanco. La *etesiaca* es engañosa: cuanto más fruto lleva, tanto más digno de aprecio produce el vino, y lo que es más curioso, disminuyen a la par su fecundidad y su calidad. La *conseminia* es negra, su vino dura muy poco, pero la uva muchísimo; se corta quince días después que cualquier otra, es productiva pero para mesa.
37 Sus hojas, como las de la labrusca, se vuelven de color sangre antes de caer. Esto les sucede también a algunas otras, siendo una prueba de su malísima clase. La *hirciola*[113] de Umbría es propia de los territorios de Mevania y de Piceno, y la *púmula*,

---

[110] Por el nombre parece originaria de la población de Túder (act. Todi), en Umbría. Los etruscos, tras conquistar esta ciudad, hicieron suyo el cultivo de esta vid. *Cf.* PLIN., III 113.

[111] Su nombre, según André, *Vocabulaire...*, 135, procedería de *supinus* «tendido de espaldas», término que Plinio utiliza aplicado a la vid en XVII 185, con el sentido de «reptante». *Cf. supra*, nota 45.

[112] Arrecio es la act. Arezzo. El nombre de talpona procedería de un antropónimo, Talponio *(cf.* Billiard: 316), o quizá del sustantivo *talpa* «topo»; el de etesiaca tendría su origen en los vientos etesios, que comienzan a soplar cuando maduran sus granos *(cf.* André, «Contribution...», 145). En cuanto al término *conseminia*, dado que COLUMELA, III 21, 7; XII 47, 6, se refiere a la *vinea conseminia* o *conseminialis* como un viñedo en el que se plantan uvas de diferentes especies, cabe pensar que no se trataba de una variedad independiente, por lo que estaríamos ante un error de Plinio.

[113] Frente a la propuesta de Jan-Mayhoff, *itriola* (del gr. *ítrion*, un tipo de pastel), aceptamos la lectura de André, *hirtiola*, término seguramente derivado de *hirtus* «erizado», lo que haría referencia a la apariencia externa de sus hojas. *Cf.* André, *comm. ad loc. Púmula* es un término relacionado con *pumilio* «enano», mientras que *banánica* es de origen desconocido. *Cf.* André, «Contribution...», 134-135 y 149.

del de Amiterno[114]. En estos mismos lugares la *banánica* es engañosa, pero estimada. Los pompeyanos le dan su nombre a una 38
variedad de uva, aunque es más abundante en Clusio[115]. Los tiburtinos[116] también dieron su nombre a otra, por más que hace poco hayan encontrado la llamada *oleagínea* por su semejanza con la aceituna: ésta es la uva que, hasta el momento, hace menos tiempo que se ha conseguido. La *vinaciola*[117] únicamente la conocieron los sabinos, y la calventina, los gauranos. Sé que las vides trasplantadas desde Falerno[118] se llaman falernas, y que en todas partes degeneran rapidísimamente. También algunos consiguieron una variedad sorrentina[119] con una uva muy dulce.
La *capnio*, la *buconiates* y la *tarrupia*[120] no se recogen en las 39

114 Mevania es ciudad de Umbría, la act. Bevagnia, el Piceno se sitúa en el costado oeste de los Apeninos y Amiterno, en el territorio de los sabinos, es la act. Amatrice.

115 *Cf. supra*, § 35. *Clusium* es la act. Chiusi. *Cf.* PLIN., III 52.

116 Habitates de la ciudad de Tibur, act. Tívoli.

117 Su nombre procede seguramente del latino *vinaceus* «pepita» o de *vinacea* «piel de la uva». Según André, «Contribution...», 144, se trataría de una uva de piel gruesa y grandes pepitas, que dejaba muchos residuos tras el prensado. La calventina debería su nombre a un antropónimo, *Calventius, cf.* André, «Contribution...», 133. Los gauranos habitaban el monte Gauro, act. Monte Barbaro *(cf. infra*, § 64). *Cf.* PLIN., III 60.

118 El territorio Falerno se sitúa en Campania, a los pies del monte Másico. *Cf.* PLIN., III 60.

119 Seguramente es la misma a la que se refirió ya PLINIO, § 22, que crece en las colinas de Sorrento y exige bastantes cuidados. *Cf.* asimismo VIRG., *G.* II 43, 3.

120 *Capnio* es transcripción de un término gr. *kápnios* «ahumado, ennegrecido». TEOFRASTO alude a esta variedad en *HP* II 3, 2, y ARISTÓTELES, *GA* 770B, 20. Al parecer existen dos variedades, la negra y la blanca, pero cada una puede llevar uvas del otro color. André, «Contribution...», 140, cree que puede identificarse con una variedad llamada *Pinot gris*, que casualmente presenta este fenómeno y que además recibe el sobrenombre de «ahumada». Las otras denominaciones, *buconiates* y *tarrupia*, son de origen desconocido, aunque

colinas de Turios antes de que haya helado. Pisa se vanagloria de la pariana[121], Módena de la *perusinia*, de grano negro, con un vino que empieza a blanquear antes de que hayan pasado cuatro años. Es curioso que allí exista una uva que gira con el sol y por ello se llame *estrepte*[122], y que en Italia agrade la gálica, y en cambio al otro lado de los Alpes, la picena. Ya Virgilio[123] habló de las tasias, de las mareótidas, de las *lágeas* y además de otras exóticas que no se encuentran en Italia.

40 Pero existen además vides notables por la uva, no por el vino: entre las *durácinas*[124], la ambrosía, que se puede conservar en la cepa sin que precise vasija alguna —tan grande es su resistencia contra el frío, el calor y los rigores del tiempo; sin

---

probablemente también de origen griego. Turios es una colonia gr. en el golfo de Tarento. *Cf.* PLIN., III 97.

[121] Pariana es denominación procedente de un antropónimo, Pario/Pariano. Lo mismo perusinia, de Perusinio/Perusio. *Cf.* ANDRÉ, «Contribution...», 134. Pisa es la ciudad de Etruria, y Módena, la antigua colonia de la Galia Cispadana. *Cf.* PLIN., III 50 y 115.

[122] El término es transcripción de un adjetivo gr. *streptós* «vuelto, girado» Al parecer no existe ningún tipo de vid con estas características, por lo que podría tratarse de un error de Plinio en la interpretación de sus fuentes. La gálica, citada por COL., XII 45, 1, parece originaria de la Galia Cisalpina, mientras que la picena podría identificarse con la *helvénnaca* de § 32. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

[123] *Cf.* VIRG., *G.* II 91. La tasia sería procedente de Tasos, la mareótida se habría importado de los alrededores del lago Mareotis en el Bajo Egipto: COL., III 2, 24 las clasifica entre las vides griegas. La *lágea* debería su nombre, también del griego *lageía* «leporina», al color de su uva o de su hoja. Sería la *uva praecox* de VARR., *Agr.* 1, 54 y de COL., III 2, 1. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

[124] Es decir «las de grano duro». *Cf. supra*, § 14, e *infra*, §§ 42 y 46. La ambrosía es quizá una variedad procedente de Ambriso, ciudad del sur de la Fócide (*cf.* PLIN., IV 8). La *dactílide*, cuyo nombre es transcripción de otro griego, parece diferente de la *dáctilo* nombrada en § 15. La *colombina* toma el nombre de su color, similar al de las palomas (*columbae* en latín), y lo mismo la purpúrea. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

necesidad de rodrigón, no pide ni árbol ni estacas, ya que se sostiene por sí misma; no así las *dactílides*, con la delgadez de un dedo—; entre las cepas abundantes en racimos, están las *columbinas*, y más aún las purpúreas, de sobrenombre *bimamias*[125], puesto que no forman racimos sino uvas agrupadas de otra manera; y asimismo la *tripedánea*, que tiene este nombre 41 por su tamaño, y también la *escrípula*[126], de grano arrugado, y la denominada rética en los Alpes Marítimos, diferente de la que se ha elogiado antes[127], pues es pequeña, de apretado grano, de vino deplorable, pero con la piel más fina de todas; es de pepita única y muy pequeña (que llaman *quío*[128]), y tiene uno o dos granos muy grandes. Existe también la *aminnea* negra, a la que le dan el nombre de siriaca[129] y además la hispánica, la más apreciada entre las de poca reputación.

En cambio, se plantan en parra las denominadas uvas de 42

[125] Billiard: 317, supone que el término latino sería un compuesto de *bis* «doble» y *mamma* «ubre», denominación derivada de sus enormes racimos. König-Winkler traducen el término como *zweibrüstige*, aludiendo quizá a la apariencia de los grandes racimos que irían unidos de dos en dos. Según André, *comm. ad loc.*, 91, esta variedad no tiene relación con la denominada *bumasto* en §§ 15 y 42. De hecho, Col., III 2,1, cita «purpúreas» y «*bumastos*» como dos tipos de uvas diferentes.

[126] El término *tripedánea* designa a una variedad que tiene tres pies de altura (90 cm). La *escrípula* toma su nombre del término latino *scrupulum* «piedrecilla», por la pequeñez de su grano, que alcanzaba como máximo la vigésima cuarta parte de una onza = 1,137 g *Cf.* André, *comm. ad loc.*

[127] *Cf. supra*, §§ 16 y 26.

[128] El término latino *chius*, que se aplica a la pepita de esta uva, sería la transcripción del gr., *chîos (bólos)*, que designa la tirada más insignificante en el juego de la taba *(cf.* Aristót., *Del cielo*, II 12. Asimismo, André, *comm. ad loc.*).

[129] Seguramente una variedad de vid semejante a la *aminnea* pero importada de Siria, región rica en viñedos. La hispánica es variedad desconocida en otros autores. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

mesa: entre las *durácinas*[130], las blancas y las negras, además de las *bumasto*[131] —de otros tantos colores—, y las no nombradas todavía egia y rodia[132], y además la *uncial*[133], denominada así, al parecer, por el peso del grano, y lo mismo la *picina*, la más negra de todas, y la *estefanítide*, que por capricho de la naturaleza forma guirnaldas con unas hojas que se entrelazan con los granos, y las que se denominan «forenses[134]», de crecimiento rápido, de venta fácil por su aspecto y de transporte sencillo. Por el contrario, se rechazan incluso con sólo verlas la *cinérea*[135] y la *rabúscula*, así como la *asinusca*, pero menos, sin embargo, la *alopécide*, que se parece a la cola de la raposa.

43 Se da el nombre de alejandrina a una cepa pequeña del entorno de Fálacra[136], con unas ramas de un codo de largo, con grano

[130] A las uvas que nosotros denominamos «de mesa» los romanos las designaban con el nombre de *escariae* «comestibles». Acerca de las *durácinas*, *cf. supra*, § 40.

[131] *Cf. supra*, § 15.

[132] *Cf.* VIRG., *G.* II 102; asimismo COL., III 2,1. El nombre de la uva egia procede, seguramente, de *Aígion*, ciudad de Acaya. La rodia sería originaria de Rodas. *Cf.* André, «Contribution...», 128 y 132. Asimismo Billiard: 310.

[133] Ahora Plinio se refiere a unas variedades de uva que reciben su nombre de algunas características especiales de la planta o de los granos. La *uncial*, si efectivamente hubiera pesado una onza = 27,28 g, hubiera sido monstruosa, por ello se piensa que su nombre más bien podría hacer referencia a la longitud de su grano (una onza = 2,4 cm). La *picina* se llama así por su color, negro como la pez, mientras que el término *estefanítide* procede del gr. *stéphanos* «corona».

[134] El término «forense» procede de *forum* «plaza, mercado».

[135] Las denominaciones que vienen a continuación tienen su origen en el color de la uva: así *cinérea* (del lat. *cinis)* es la de color ceniza, rabúscula (del lat. *ravus)* la de color gris amarillento, *asinusca* (del lat. *asinus)* es la de color gris pardo, como el asno, y *alopécide* (del gr. *alópex* «zorro»), la de color amarillento como el de este animal. *Cf.* André, «Contribution...», 139 ss.

[136] Fálacra es un monte que forma parte del Ida, en la Tróade. El texto procede de TEOFRASTO, *HP* III 17, 6. Según André, *comm. ad loc.*, atendiendo a la forma de la hoja, podría pensarse que quizá no se tratara de un tipo de vid.

negro del tamaño de una haba, de pepita blanda y muy pequeña, con unos racimos transversales y muy dulces, de hoja pequeña y redonda sin hendiduras. Hace siete años, se consiguió en Alba Helvia[137], en la provincia Narbonense, una variedad de vid, que pierde la flor en un solo día, y es por tanto segurísima; la llaman carbúnica, y ahora se planta en toda la provincia.

4 (5)
Particularidades de las viñas y su cultivo

Aquel primer Catón[138], insigne sobre 44
todo por su triunfo y su censura, pero aún más por el renombre de su obra literaria y por los preceptos que dio al pueblo de los romanos en todos los asuntos que se pueda pedir, principalmente en lo tocante al cultivo del campo; aquel que —según el reconocimiento de su época— fue un agricultor extraordinario y sin rival, mencionó pocos tipos de
vid, cuyos nombres en algunos casos se han perdido ya. Se ha 45
de citar aparte y por completo lo que dice allí para llegar a saber, con respecto a cada tipo, cuáles fueron los más célebres en el año 600 de Roma[139] —fecha aproximada de las conquistas de Cartago y de Corinto, cuando le llegó el último día a Catón[140]— y cuánto ha avanzado la vida después de doscientos treinta años.

---

[137] Act. Aps. *Cf. supra*, § 18. El nombre de carbúnica procedería, según André, «Contribution...», 133, de un nombre propio, Carbón, típico de la Galia.

[138] Se refiere a Catón el Mayor, que fue censor en 184-183 a. C. El triunfo era la recompensa solemne que se otorgaba a un general vencedor, acompañada de unos festejos públicos que se celebraban en el Campo de Marte. *Cf. infra*, § 91. Plinio, en este pasaje, dirige su mirada a la concepción más tradicional de la agricultura haciendo el elogio de su predecesor y ofreciendo después (§ 46) una cita directa de su obra.

[139] El año 154 a. C.

[140] Cartago y Corinto fueron tomadas en el 146 a. C., mientras que Catón murió en el 149 a. C. de lo que se deduce que la datación de Plinio (154 a. C.) es sólo aproximada.

46 Pues bien, acerca de las vides y de las uvas nos ha transmitido lo siguiente[141]: «en el lugar que se dice que es óptimo para el vino y que está expuesto al sol, plantarás la *aminnea* menor y la doble, la *eugenia*[142] y la *helvia* menor. En el lugar que es más fértil o con nieblas plantarás la *aminnea* mayor o murguentina, la *apicia* y la lucana[143]. Las demás cepas y sobre todo las *miscelas*, se adaptan a cualquier tierra. En una olla, en orujo, se conservan la *aminnea* menor y la mayor, y también la *apicia*, y estas mismas se conservan bien en *sapa*[144] y mosto, o en *lora*[145]. Las que debes mantener colgadas, las *durácinas* y las aminneas mayores, éstas se conservan bien para la producción de pasas, especialmente junto a la forja[146]».

47 Y no hay preceptos más antiguos en lengua latina acerca de este asunto; tan cerca del origen de las cosas estamos. A la *aminnea* últimamente citada, Varrón la llama escanciana[147].

---

141 CATÓN, *Agr.* 6, 4; VARRÓN, *Agr.* I, 25.

142 Adoptamos la puntuación de André y de König-Winkler frente a la de Mayhoff, por entender que la *aminnea* y la *eugenia* son dos variedades distintas. *Cf. supra*, §§ 22 y 25. La «doble» es otra denominación de la «gemela», *cf. supra*, § 22. Con respecto a la *helvia*, llamada también *hélvola*, *cf. supra*, § 29.

143 Acerca de la murguentina, *cf. supra*, § 35. Según André, «Contribution...», 138, la *apicia* recibiría su nombre del lat. *apica* «oveja de vientre liso», por el aspecto de su hoja. La lucana sería originaria de la región de Lucania *(cf.* PLIN., III 71). Las *miscelas* no constituyen una variedad de vid, sino que el nombre se aplica a un conjunto de plantas con las mismas particularidades que se pueden cultivar en un solo viñedo. *Cf.* André, *comm. ad loc. Cf.* asimismo COL., III 21, 7; XII 47, 6.

144 La *sapa* es un vino procedente del mosto reducido por cocción a un tercio de su volumen (según PLINIO, en § 80 y PALADIO, XI 18), o a la mitad (VARR., *Ap. Non.* 551, 18; COL., XII 19, 1).

145 Una clase de aguapié obtenido por maceración del orujo en agua. Se conservaba durante unos tres meses. Era ya conocido por CATÓN (*Agr.* 57) y por VARRÓN, *Agr.* I 54, 3. *Cf. infra*, § 86, nota 270.

146 Acerca del efecto del humo sobre las uvas y el vino, *cf.* § 16.

147 Escanciano, en latín, es adjetivo aplicable a diversas especialidades de

En nuestra época ha habido pocos ejemplos de una técnica de cultivo depurada en este asunto de la viticultura, y precisamente por ello, para que también se conozcan, no se han de pasar por alto sus ventajas, a las que se atiende sobre todo en cualquier asunto.

Así pues, Acilio Esténelo[148], un plebeyo de la clase de los 48 libertos, alcanzó la mayor gloria al haber cultivado en el territorio nomentano[149] unas viñas de no más de sesenta yugadas y haberlas vendido en cuatrocientos mil sestercios. Gran fama 49 obtuvo también Vetuleno Egíalo[150] —asimismo un liberto— en Campania, en el campo de Literno, y mayor incluso en la consideración de la gente, porque cultivaba el mismo lugar del destierro del Africano; pero la fama mayor la alcanzó, con la ayuda del mismo Esténelo, Remio Palemón —célebre gramático además—, quien compró hace veinte años unas tierras por seiscientos mil sestercios[151] en el mismo territorio nomentano, a

frutos: así, en Varrón, *Agr.* I 59, aparece referido a las manzanas; podría tener su origen en un paraje localizado en Campania, en donde Plinio sitúa un manantial, las *aquae Scantiae* (II 240), y Cicerón un bosque, la *silva Scantia* (*Agr.*, I 3; III 15). *Cf.* André, «Contribution...», 132.

148 Se trata de un liberto que, al parecer, se había especializado en aumentar el valor de las tierras plantándolas de viñas de alto rendimiento y que por ello debió de alcanzar gran fama en su tiempo; sin embargo, su nombre no es conocido por otros textos. Acerca de Nomento, *cf. supra*, § 23. Según los cálculos que presenta André (*comm. ad loc.*), basados en los precios que presenta Col., III 3,8, el terreno habría doblado su valor.

149 *Cf. supra*, § 23.

150 Seguramente se trata de un amigo de Séneca que en *Ep.* 86, 14 ss. describe los procedimientos utilizados para el cultivo de sus tierras. Literno es la ciudad, al norte de Cumas, en la que murió Publio Cornelio Escipión el Africano en el 183 a.C., y en donde se hizo enterrar.

151 Remio Palemón fue un liberto de origen griego, que llegó a ser un famoso gramático; entre sus alumnos estuvieron Quintiliano y Persio. Según los cálculos que presenta André, *comm. ad loc.*, Palemón consiguió, sobre un capital invertido de 1.388.800 sestercios, un interés anual de 400.000, lo que

50 diez millas de Roma por un atajo. Es, por otro lado, conocido en todas partes el bajo precio de venta de las fincas del entorno de Roma, pero sobre todo allí, pues éste había adquirido unos predios que, por dejadez, habían quedado abandonados, y que ni siquiera eran los menos malos de todos. Empezó a cultivar con esmero estas tierras no por ser de espíritu emprendedor, sino, en un principio, por su vanidad, que era muy típica de él; habiendo cavado las viñas en su totalidad bajo el cuidado de Esténelo, por parecer agricultor, consiguió el milagro apenas creíble de que al octavo año, estando la vendimia aún pendiente, se le adjudicara
51 la cosecha a un comprador por cuatrocientos mil sestercios. Todos corrieron para ver los montones de uvas en aquellas viñas y, frente a esto, sus perezosos vecinos se justificaban a sí mismos por los conocimientos tan elevados que aquél poseía. Hace muy poco tiempo Anneo Séneca[152], el primero entre los eruditos en ese momento y con un poder que, finalmente excesivo, se le vino encima, aun siendo por lo general muy poco admirador de cosas vanas, se prendó hasta tal punto de este predio, que no se avergonzó de concederle la palma de la victoria a un hombre, odioso en otras circunstancias y que se iba a vanagloriar de ello, cuando compró aquellas viñas, más o menos a los diez años de
52 su cultivo, por el cuádruple de su valor. Un trabajo digno de aprovechamiento, que daría resultado en los territorios de Cécubo y de Secia[153], puesto que después cada yugada ha dado con

supone un rendimiento del 28 %, muy por encima de la tasa legal (6 %). *Cf. infra*, 56.

[152] Lucio Anneo Séneca el filósofo, a cuyas propiedades en la región nomentana y a cuya reputación, alude también COLUMELA, III 3, 3, se dejó seducir por el deseo de alcanzar tan grandes rendimientos y compró este dominio dos años más tarde. En su *Carta a Lucilio* 41, 7, Séneca se gloría de haber conseguido un viñedo que producía 160 ánforas de vino por yugada, es decir, 170 litros por hectárea.

[153] Los territorios cécubos se situaban en una llanura pantanosa cerca de

frecuencia siete *cúleos* de mosto, es decir, ciento cuarenta ánforas[154]. Y que no piense nadie que en esto han sido aventajados los antiguos, pues el mismo Catón[155] escribió que había obtenido diez *cúleos* por yugada, dando ejemplo eficaz de que ni los mares más profanados, ni las mercancías que se buscan en las costas del mar Rojo o del Índico, le aportan al mercader lo mismo que una finca rústica diligentemente cultivada.

(6)
Invención del vino mezclado con miel

El vino más antiguo que alcanzó fama 53
fue el que se cría en Maronea, en la parte costera de Tracia, como atestigua Homero[156]. Y, acerca de su origen, no nos interesa aquí seguir la pista de lo fabuloso o de las tradiciones varias que nos han llegado, salvo en que fue Aristeo[157] el primero que en aquel pueblo había mezclado la miel con el vino, por el gusto especial de ambos productos, que surgen de modo natural. Homero[158] nos informó de que al de Maronea debía añadirse agua en una proporción de uno a veinte. Aún ahora, en este mismo territorio y para esta variedad de 54
vino, perduran su fuerza y su insuperable consistencia, por cuanto que, de entre los que nos informaron más recientemente,

Tarracina (*cf. supra*, § 34), y los setinos junto a la ciudad de Secia, act. Sezza. Acerca del vino de esta región, *cf. infra*, § 61.

[154] Una yugada equivale a 2.523,24 m², un *cúleo* a 524 litros y un ánfora a 26, 2 litros.

[155] *Cf.* CATÓN, *Or.* 2, frg. 43 (*HRR*, p. 53), recogido en VARRÓN, *Agr.* I 2,7.

[156] Un vino licoroso con el que Ulises emborrachó a Polifemo. *Cf.* HOM., *Od.* IX 197 ss. Acerca de Maronea (act. Maronia), *cf.* PLIN., IV 42. Su vid la habría plantado por primera vez Marón, nieto de Baco y fundador de la ciudad.

[157] Héroe hijo de Apolo y de la ninfa tesalia Cirene, que, criado por las ninfas, aprendió el cultivo de la vid y el olivo, así como la apicultura, y se lo enseñó después a los hombres. *Cf.* PLIN., VII 199; VIRG., *G.* 315 ss.

[158] *Cf.* HOM., *Od.* IX 208.

Muciano[159] —tres veces cónsul— descubrió, mientras estaba en aquella región, que a cada sextario[160] se le añadían ocho de agua, y que era de color negro y oloroso, y que tomaba cuerpo con el tiempo. Y el de Pramnios[161], que celebró el mismo Homero, todavía ahora conserva su fama. Se cría en la región de
55 Esmirna[162] junto al templo de la Madre de los Dioses[163]. Entre los demás, ninguna variedad alcanzó renombre: la tuvo una añada por la calidad de todas las variedades, siendo cónsul Lucio Opimio[164], cuando el tribuno Gayo Graco fue asesinado mientras agitaba a la plebe con motines. La temperatura fue abrasadora por efecto del Sol (la llaman cochura) en el año 633 de la fundación de Roma[165], y duran todavía aquellos vinos desde hace casi doscientos años, ya reducidos a una especie de miel áspera —en efecto, ésta es la condición del vino en su vejez—; y no pueden beberse solos ni ser rebajados con agua, pues su excesivo gusto a rancio se ha convertido en amargor,

---

159 Gneo Licinio Muciano desempeñó el consulado en los años 67, 70 y 72 d. C. Autor de escritos sobre geografía, historia y arte, suele ser citado por nuestro autor en tono irónico, al ser amigo de narraciones fabulosas. *Cf.* Naas: 155.

160 Medida de capacidad equivalente a 0,546 litros.

161 La región de Pramnios se sitúa en la isla de Ícaros, al sudeste de Samos. Éste fue uno de los vinos más famosos de la Antigüedad, y también de una historia muy larga, ya que aparece citado en HOM., *Il.*XI 630; *Od.* X 235.

162 Act. Izmir. *Cf.* PLIN., V 118.

163 La Madre de los Dioses es Cibeles, antigua diosa de la naturaleza de Asia Menor, desde donde se difundió su culto, primero por el mundo helénico, y después por el romano desde el 204 a. C.

164 A partir de este momento la expresión «vino opimiano» se convirtió en sinónimo de vino de extraordinaria calidad. Los vinos valiosos se almacenaban en ánforas, sobre las que se marcaba el nombre de uno de los cónsules del año: era el certificado de la añada.

165 Es decir, el 121 a. C., año del consulado de Lucio Opimio y Quinto Fabio Máximo, y de la muerte de Gayo Graco a manos de un esclavo.

pero una mínima cantidad de estos vinos que se añada a otros les sirve como tratamiento para mejorarlos[166]. Convengamos 56
que, según la estimación de aquella época, se estableciera en cien sestercios el valor de cada ánfora[167]; con sólo añadir el interés del seis por ciento, que es legal y moderado, hemos demostrado con un ejemplo singular que, al cabo de ciento sesenta años, en el mandato del emperador Gayo[168], hijo de Germánico, cada onza de vino costaba eso mismo[169], cuando dábamos cuenta de la vida del poeta Pomponio Segundo[170] y de la cena que ofreció a aquel emperador. ¡Tanta riqueza encierran las bodegas!
Y ningún otro producto ha tenido mayor incremento en veinte 57
años, ni desde entonces mayor devaluación, al no aumentar el precio; ciertamente, hasta ahora, rara vez una *testa*[171] ha alcanzado el precio de mil sestercios, a no ser por ostentación[172]. Se

---

[166] Se trataba, pues, de un vino poderoso que se utilizó para reforzar a los débiles.

[167] Acerca de la capacidad de un ánfora, *cf. supra*, § 52, nota 154.

[168] Se trata del emperador Calígula (37-41 d. C.). Efectivamente, desde el año 121 a. C. hasta el 41 d. C. se cuentan ciento sesenta años.

[169] Aunque Mayhoff en su edición, pág. 589, intenta justificar el pasaje, la mayoría de los editores y traductores modernos piensan que las cifras que se manejan son exageradas, y que contradicen los datos que ofrecerá después Plinio en el párrafo siguiente. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

[170] Plinio escribió una biografía en dos tomos de Publio Pomponio Segundo, que, además de escritor y amigo, fue su segundo comandante en jefe en Germania. *Cf.* G. Serbat, Plinio el Viejo, *Historia Natural* I-II, *Introducción general*, Madrid, Gredos, 1995, 36-37.

[171] *Testa* es término latino traducción de otro griego, *kerámion*, que designaba una vasija de barro con una capacidad de tres «urnas», es decir, 39,27 litros. Es vocablo que se utiliza solamente en relación a los vinos griegos. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

[172] Se acepta en este caso —como propone Mayhoff y la mayoría de los editores modernos— la conjetura propuesta por Gelenio, *in nepotatu* «por ostentación», por ser *lectio difficilior* frente a la de los mss.

cree que sólo los habitantes de Viena[173] venden más caros sus vinos peceños, cuyas variedades hemos descrito, pero lo hacen entre ellos y por amor a su tierra. Y se piensa que este vino resulta más frío que los demás cuando se bebe frío.

5 (7)
Características del vino

58 El vino bebido tiene la propiedad de hacer entrar en calor el interior del cuerpo y, derramado por fuera de él, la de enfriarlo. Y no estaría fuera de lugar recordar en este punto lo que Andrócides[174], preclaro por su sabiduría, escribió a Alejandro Magno intentando corregir su intemperancia: «Rey, cuando vayas a beber vino, acuérdate de que bebes la sangre de la tierra. El veneno del hombre es la cicuta; el de la cicuta, el vino». Si se hubiera sometido a estos preceptos, es seguro que no hubiera matado a sus amigos en medio de una borrachera[175]; en una palabra, puede decirse con razón que no hay cosa más útil para las fuerzas del cuerpo, ni nada más pernicioso para los placeres[176], si falta la moderación.

---

173 *Cf. supra*, §§ 18 y 26.

174 Andrócides debió de ser el médico personal de Alejandro Magno. *Cf.* PLIN., XVII 240. Al parecer la cita podría ser apócrifa, al menos en su segunda parte. En la primera se instaría a Alejandro a beber con unción, pues el vino es algo sagrado, y en la segunda, por contraposición, se afirmaría que el vino es veneno por partida doble *(cf.* PLIN., XVII 240). *Cf.* al respecto André, *comm. ad loc.*

175 Acerca de los crímenes cometidos por Alejandro en estado de embriaguez, *cf.* SEN., *De ira.* III 17, 1; *Ep.* 83.

176 Posiblemente porque el vino los envilece y porque la pérdida de conciencia que provoca, impide en realidad su disfrute. De nuevo, un comentario moralizante de Plinio.

6 (8)
Cincuenta vinos generosos

59 ¿Quién podría dudar que unos tipos de vino son más agradables que otros o quién no sabe[177] que, procediendo del mismo depósito, uno resulta mejor que otro aun siendo hermanos, bien sea en razón de la *testa*[178] que los contiene, bien sea a causa de un suceso fortuito? Por esto, cada uno establecerá su propio juicio acerca de la primacía de los vinos.

60 Julia Augusta[179] decía que había alcanzado los ochenta y seis años de vida gracias al vino de Pucino[180], pues no había utilizado otro; se produce en un golfo del mar Adriático no lejos de la fuente del Timavo, en una colina rocosa, donde la brisa marina hace madurar unas pocas ánforas; se piensa que no hay otro vino más apropiado para los medicamentos. Yo diría que es éste el vino al que, de entre los procedentes del golfo Adriático, los griegos le habían dado el nombre de preteciano[181], celebrándolo con elogios extraordinarios. 61 El Divino Augusto antepuso el *setino* a todos los demás vinos y, lo mismo casi todos los emperadores siguientes, por la reconocida experiencia de que

[177] Aceptamos en nuestra traducción la lectura *non norit* que incorpora Rackham en su edición, y que ya había señalado Mayhoff aunque sin incorporarla al texto. Con el término «depósito» traducimos el latino *lacus*, que designa los recipientes excavados a uno y otro lado del lagar, donde queda recogido el mosto resultante del prensado de la uva. *Cf.* Pal., I 18; Isid., *Et.* XX 14, 12.

[178] *Cf. supra*, 57.

[179] Se trata de Livia Drusila, la esposa de Augusto, que murió a los ochenta y seis años en el 29 d.C. *Cf.* André, *comm. ad loc.* Asimismo, *supra*, § 11, nota 32.

[180] Castillo famoso por su vino, que se ha querido situar en las cercanías de Duino, un pequeño puerto en el Adriático, junto al que desemboca el Timavo, río de nueve brazos. Plinio se refiere al castillo en III 127; XVII 31, y al río en II 225 y 229. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

[181] Según André, *comm. ad loc.*, la denominación procedería de Pretecia, localidad cercana al Adriático.

difícilmente se dan malas digestiones después de probarlo[182]. Se produce más allá del Foro de Apio. Anteriormente el cécubo[183], de las alamedas pantanosas del golfo Aminclano[184], tenía la calidad más acreditada, un vino que ya desapareció por la desidia de los colonos y la angostura del lugar; pero principalmente, sin embargo, por el canal de Nerón[185], que éste había comenzado a construir, con carácter navegable desde el lago de Bayas hasta Ostia.

62 Le sigue en fama el del territorio Falerno[186], y dentro de éste, sobre todo, el del enclave Faustiniano: se había conseguido a base de un cultivo muy cuidado. Pero esta fama se empieza a perder también por culpa de los que buscan la cantidad antes

---

[182] *Cf.* PLIN., XXIII 36, donde el autor afirma que se trata de un vino que activa la digestión. Sería originario de Secia (act. Sezze), en cuyas proximidades, junto al comienzo de la vía Apia, se levantaba el denominado Foro de Apio. J. H. D'Armas supone que la predilección de Augusto por el *setino* estaría basada en su familiaridad con esta bebida desde su niñez, dado su carácter medicinal. *Cf.* «Heavy Drinking and Drunkenness in the Roman World: Four Questions for Historians», *In vino veritas*, O. Murray-M. Tecusan, (eds.). Roma-Londres, 1995, 309.

[183] Acerca de estas regiones, *cf. supra*, § 52. Plinio presenta ahora un sistema de cuatro categorías jerarquizadas de grandes crudos, de los cuales el más apreciado en su época era el cécubo. Según HORACIO, *Epod.* IX 1-4, Mecenas reservaba este vino para los días de fiesta.

[184] Población situada en las proximidades de Terracina, que fue abandonada por sus habitantes debido a la abundancia de serpientes que allí se encontraban. *Cf.* PLIN., III 59; VIII 104.

[185] Acerca de la construcción del canal, *cf.* TÁC., *Ann.* XV 42, 2, y SUET., *Ner.* XXXI 3-5. Bayas se sitúa en Campania, al norte del golfo de Nápoles. *Cf.* PLIN., II 227.

[186] Acerca del territorio Falerno, *cf. supra*, 38. El vino de Falerno se localiza justamente en el centro de la región. Debe distinguirse del *caucino* y del faustiniano, dos variedades diferentes, aunque se crían muy próximas, y todavía dentro de los límites del citado territorio. El nombre de Faustiniano parece derivado de un antropónimo. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

que la calidad. El territorio Falerno comienza a partir del puente Campano[187], a la izquierda para los que se dirigen a Urbana, colonia de Sila, hace poco incorporada a Capua; el territorio Faustiniano está aproximadamente a cuatro mil pasos de la aldea de Cedicio, aldea que dista de Sinuesa[188] seis mil pasos. Y ningún vino tiene ahora mayor prestigio. Entre los vinos es el
único en el que prende la llama[189]. Hay tres variedades: el seco, 63
el dulce y el tenue[190]. Algunos los diferencian así: en la parte alta de las colinas se cría el *caucino*, en el centro el faustiniano, y en la parte baja el falerno. Y no debe omitirse que ninguna uva de estos vinos que se ponderan, tiene un sabor agradable.

El tercer premio lo alcanzaron con sus diversas variedades 64
los vinos albanos[191], muy cerca de Roma, que son muy dulces y raramente secos, y lo mismo los de Sorrento, que solamente crecen en viñedos[192], buenísimos para los convalecientes por ser suaves y saludables. El emperador Tiberio decía que los médicos estaban de acuerdo en conceder superioridad al de Sorrento, y que, de no ser por eso, sería un buen vinagre; el em-

---

[187] Población en la vía Apia a unos 17 km de Capua. La colonia Urbana estaba situada entre estas dos ciudades, y se anexionó en el 57 d. C.

[188] Acerca de Sinuesa (act. Mondragone), *cf.* PLIN., II 207; III 59. Cedicia pertenecía al territorio de Sinuesa y estaba situada a la altura de la piedra miliar 112 de la vía Apia. *Cf.* König-Winkler, *comm. ad loc.*

[189] Dato que indica su alta graduación alcohólica.

[190] Utilizamos la misma denominación latina, que, según parece desprenderse de este texto pliniano, corresponde a un tipo de vino sin un carácter muy definido, ni seco ni dulce. *Cf. infra*, § 80.

[191] Acerca de estos vinos, *cf. supra*, 25 y 30; COL., III 2, 16; 8,5; asimismo, MARCIAL, XIII 109. Acerca de Sorrento, *cf.* § 22; sobre las propiedades medicinales de su vino, *cf.* PLIN., XXIII 36; DIOSCÓRIDES, V 110.

[192] Con el término *vinea* Plinio se refiere solamente a los viñedos de cepas rampantes y sujetas a rodrigón, frente a las de carácter arbustivo, como se verá en § 65. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

perador Gayo, que lo sucedió, decía que era un *vapa*[193] noble. Rivalizan en fama los vinos másicos[194] y los que miran a Putéo-
65 los y a Bayas desde el monte Gauro. En efecto, los vinos del territorio Estatano[195], colindantes con Falerno, alcanzaron sin duda el primer lugar e hicieron claramente que cada tierra tuviera su momento, su esplendor y su declive. Solían preferirse a éstos los de Cales, vinos de las inmediaciones, y también los de Fundi[196], que crecen en viñas arbustivas[197], y además otros de las proximidades de Roma, los veliternos y los privernacios[198]. El que se produce en Signia[199], útil para sujetar el vientre por su carácter en exceso astringente, se cuenta entre los medicamentos.

66 El cuarto puesto lo obtuvieron en los banquetes públicos por obra del Divino Julio[200] —que fue el primero que les dio impor-

[193] Especie de aguapié procedente de un mosto doblemente fermentado. *Cf. infra*, § 125.

[194] El territorio Másico se sitúa en torno al monte del mismo nombre, al sur del Lacio, en el límite con la Campania. Para la situación del monte Gauro, de Putéolos y de Bayas —todos ellos en Campania—, *cf.* PLIN., III 60-61.

[195] El territorio Estatano se sitúa en Campania, entre Cales y el territorio Falerno. Según König-Winkler, *comm. ad loc.*, habría estado ocupado por una colonia etrusca desaparecida. Plinio cita este vino en XXIII 36, por su carácter medicinal.

[196] Vinos originarios de Cales (act. Calvi Risorta) y de Fundi (act. Fondi), la primera sita en la Campania y la segunda en el Lacio. *Cf.* PLIN., III 59-60 respectivamente.

[197] El texto latino dice *in vineis arbustisque*, lit. «en viñas sobre arboledas». *Cf. supra*, § 10, nota 28 y § 64, nota 192.

[198] Vinos originarios de Velitras (act. Velletri), ciudad situada en la extremidad sur de los montes Albanos, y de Priverno, al pie de los montes Volscos. *Cf.* PLIN., III 65 y 64 respectivamente.

[199] Act. Segni. Se situaba en la frontera del Lacio, entre la vía Apia y la vía Latina. Plinio cita este vino famoso por sus propiedades astringentes en XXIII 36, así como MARCIAL, en XIII 116.

[200] Julio César celebró en el año 46 a.C. —en su tercer consulado— su

tancia, como consta en sus cartas— los vinos *mamertinos*[201] que se producen cerca de Mesina en Sicilia; de entre ellos, los *potulanos*, los más próximos a Italia —así denominados por el nombre de su creador— son los que sobre todo se recomiendan. En la misma Sicilia merecen también consideración los de Tauromenio, habiendo suplantado con frecuencia sus garrafas[202] al *mamertino*.

De entre los restantes, les siguen, en la zona del mar Superior[203] los que se crían en el Pretucio y en Ancona[204], y los que han llamado palmenses por una sola palmera[205] que nació allí por casualidad; en el interior del golfo, en cambio, están los vinos de Cesena y los mecenacianos[206], y en la región de Verona además los de Recia, pospuestos solamente a los de Falerno por 67

victoria sobre el partido pompeyano en Munda con un fastuoso banquete. *Cf. infra*, § 97 y IX 171.

[201] La denominación procedería de *mamers* «hijo de Marte», apelativo que se daba antiguamente a los habitantes de Mesina: es el nombre que recibieron unos mercenarios oscos que sirvieron a las órdenes de Agatocles y que se apoderaron a su muerte de la ciudad, por el expeditivo procedimiento de matar a los varones y repartirse a las mujeres. *Cf.* PLIN., III 88. Acerca de la calidad del vino, *cf.* MARCIAL, XIII 117. El *potulano* es denominación desconocida en otras fuentes. Acerca de Tauromenio, *cf. supra*, § 25.

[202] El término latino *lagoena* designa una vasija en cierto modo análoga a nuestras garrafas, de vidrio o de arcilla, con un cuello largo y estrecho, que servía para conservar el vino y verterlo directamente en vasos y copas.

[203] El mar Adriático. *Cf.* PLIN., III 44.

[204] Ciudades que ocupan la línea costera del Adriático en la región del Piceno. *Cf.* PLIN., III 110-112.

[205] Al parecer, el nombre de este vino deriva de la región de origen *(ager Palmensis*, según PLIN., III 110 y 112), topónimo que ha perdurado en el actual Torre di Palma, y no de una palmera que hubiera surgido fortuitamente. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

[206] Cesena es una ciudad de la Galia Cisalpina al sur de Rávena. *Cf.* PLIN., III 116. La denominación mecenaciano podría proceder del antropónimo etrusco Mecenas, muy frecuente en la Cisalpina oriental.

Virgilio[207]; a continuación se sitúan, del interior del golfo[208], los de Adria[209], y del mar Inferior[210], los del Lacio, los de Graviscas
68 y los de Estatonia[211]. En Etruria se lleva la palma Luna[212]; en Liguria, Génova; entre los Pirineos y los Alpes, Marsella, con un vino de dos embocaduras diferentes, siendo así que se cría uno más espeso destinado a aromatizar a los demás, al que le da el nombre de *sucoso*[213]. Se reduce a las Galias el prestigio del vino de Beterra[214]. De los demás vinos producidos en la Narbonense no es posible asegurar nada, puesto que abrieron establecimientos donde se los trataba con humo, ¡y menos mal que no era con hierbas y medicamentos nocivos! Porque los vendedores adulteran el sabor y el color incluso con áloe[215].

69 Pero tampoco carecen de gloria los vinos de Italia bastante alejados del mar Ausonio[216], como los de Tarento, y los *servi-*

[207] Acerca de Verona y de los réticos, *cf.* PLIN., III 130. *Cf.* asimismo VIRG., *G.* II 95 ss.

[208] Se trata, en este caso, del mar Adriático.

[209] Act. Atri, región del Piceno, junto al río Aterno. *Cf.* PLIN., III 120.

[210] Es decir, el mar Tirreno. *Cf.* PLIN., III 75.

[211] La denominación de estas variedades de vinos procede de los topónimos de su lugar de origen: el Lacio, Graviscas —ciudad de Etruria— y Estatonia, en la misma región. *Cf.* al respecto PLIN., III 51-52 y 69.

[212] Luna (act. Luni): *cf.* PLIN., III 50. Acerca de Génova y Marsella, *cf.* PLIN., III 48 y 34 respectivamente.

[213] Es término derivado del latín *sucus* «savia», es decir, aquello capaz de proporcionar vigor y vitalidad. En opinión de G. Bertucchi, *Les amphores et le vin de Marseille*, París, 1992: 202, no podría hablarse de un *coupage*, sino de una mezcla realizada en el transcurso de la fabricación, con un método semejante al empleado para la fabricación del vino de Jerez.

[214] Actual Béziers. *Cf.* PLIN., III 36.

[215] También PALADIO, XI 14, 7-8, anota que solía utilizarse el áloe *(aloe vera* L.) para mejorar el vino o para evitar que se echara a perder. Para PLUTARCO, *Quaestiones convivales* VI 7, 2, colorear el vino con áloe era prostituirlo.

[216] El Jonio, desde las costas de la antigua Calabria hasta el Ilírico. *Cf.* PLIN., III 75, 95, 151.

cios, y además los vinos criados en Cosenza y en Tempsa[217], los de Calabria y los de Lucania, cuyos antecesores son los de Turios[218]. Pero de todos ellos los más afamados son los de Lagaria, por la curación de Mesala Potito[219], que se crían no lejos de Grumento. Campania hace poco ha hecho subir la reputación de sus vinos, bien sea por su diligente cultivo, bien sea por casualidad, con nuevas denominaciones: los *trebélicos*, a cuatro millas de Nápoles, los *caulinos*, junto a Capua, y los de Trebula, del territorio de su nombre; por otra parte, y siempre la plebe[220], se muestra también orgullosa de los del Trifolio[221]. En cuanto a 70
los vinos pompeyanos[222], alcanzan la máxima calidad a los diez años, y no les aporta nada el envejecimiento. Además, por el dolor de cabeza que levantan hasta la hora sexta del día siguiente, se entiende que son nocivos. Con estos ejemplos, si no me equivoco, está claro que lo que importa es la patria y el terreno, no la uva, y que resulta vana la constatación del número de variedades, dado que la misma vid tiene vigor diferente según los distintos lugares.

---

217 Acerca de Tarento, *cf.* III 99-100. Los *servicios* toman su nombre de un lugar sin identificar. *Cosencia* y *Tempsa* son las actuales Cosenza y Temesa. *Cf.* PLIN., III 73 y 72, respectivamente.

218 Acerca de Calabria, *cf.* PLIN., III 99; acerca de Lucania y Turios, *cf. supra*, 46 y 39 respectivamente.

219 Valerio Mesala Potito fue cónsul en el 29 a. C. y procónsul en Asia en el 24 a. C. Estos vinos, famosos por su eficacia curativa, procedían de la fortaleza de Lagaria junto a la población de Turios, mientras que Grumento se halla en el interior del Brutio *(cf.* PLIN., III 98).

220 Con esta expresión se refiere Plinio a los vinos que consumía habitualmente la plebe, los que llamaríamos vinos comunes o peleones.

221 Los vinos *trebélicos* aparecen citados en ATENEO, *Banquete* I 27c, los *caulinos* son de origen desconocido; Trebula es la act. Treglia *(cf.* PLIN., III 64); el Trifolio es un territorio de Campania no muy alejado de Nápoles *(cf.* MARCIAL, XIII 114).

222 *Cf. supra*, §§ 35 y 38.

71 Entre los vinos de las Hispanias[223], los layetanos se han hecho famosos por su abundancia; en cambio, los de Tárraco y los de Lauro[224] lo son por su finura, y los baleáricos[225] de las islas se comparan con los primeros de Italia. Y no ignoro que la mayoría pensará que se han omitido muchos, pues a cada uno le gusta su vino y adonde quiera que se vaya, siempre se cuenta la
72 misma fábula, que uno de los libertos del Divino Augusto, hábil degustador, cuando hacía las catas de vino para sus banquetes, dijo al anfitrión acerca del vino de la tierra que ciertamente ese sabor era nuevo para él y que no era de los vinos conocidos, pero que el emperador no iba a beber de otro. Y yo no diría que no hay otros vinos dignos de fama, pero son los citados los que han encontrado aprecio unánime en nuestra época.

---

[223] Acerca de estos vinos, *cf.* R Étienne-F. Mayet, *Le vin hispanique*. París, 2000. Asimismo, C. ARANEGUI: «El comercio del vino en la costa mediterránea española en época romana», en *El vino en la Antigüedad romana*, Madrid-Jerez 1999: 92-95.

[224] *Laeetana* es una conjetura de Hübner, según PLIN., III 21, aceptada por Mayhoff y los editores modernos, frente a la lectura *Laletana*, que propone Detlefsen. El layetano era un vino procedente de la región Layetana, situada entre las antiguas *Barcino* (Barcelona) y *Blanda* (Blanes); debía de ser abundante pero de poca calidad, propio de paladares poco exigentes *(cf.* MARC., VII 53, 6). En cuanto a Tarraco, *cf.* PLIN., III 21, su vino era muy apreciado *(cf.* MARC., XIII 118; SIL. IT., III 369; XV 178). Lauro es ciudad de difícil localización, quizá situada entre las actuales Sagunto y Valencia. Algunos autores, sin embargo, defienden que se habría encontrado en la Layetana *(cf.* al respecto, J. Estrada-L. Villarronga: «La Lauro monetal y el hallazgo de Canoves, Barcelona», *Ampurias* 29, 1967, 174-175).

[225] Acerca de las Baleares, *cf.* PLIN., III 76 ss. Por Baleares hemos de entender exclusivamente las islas de Menorca *(Balearis Minor)* y Mallorca *(Balearis Maior)*, frente a las de Ibiza y Formentera *(Insulae Pityusae)*. CICERÓN, *Rep.* III 19, explica cómo en la Narbonense y en Baleares se crearon viñedos de calidad y luego fueron seleccionándose los mejores vinos. *Cf.* «Le vin des Baléares», *Itineraria hispanica. Recueil d'articles de R. Étienne* (ed. F. Mayet), Burdeos, 519-525.

7 (9)
Treinta y ocho vinos generosos de ultramar

Ahora, de modo semejante, hablaremos de los vinos de ultramar. De la mayor reputación gozaron, después de los de Homero —de los que hablamos antes[226]— el de Tasos[227] y el de Quíos, y dentro de los de Quíos el que llaman *ariusio*[228]. A estos añadió el vino de Lesbos[229] la autoridad del célebre médico Erasístrato[230], en torno al año 450 de la ciudad de Roma[231]. Ahora, por delante de todos, alcanza gran estima el de Clazomenas, desde que lo aderezan con menos agua de mar[232]. El de Lesbos por su propia naturaleza sabe a mar. El de Tmolo, de suyo, no alcanza estima como vino, pero la rudeza de los otros, cuando se les incorpora su sabor dulce, recibe suavidad a la par que madurez, porque enseguida parecen más añejos. Después de éstos merecen consideración el de Sición, el de Chipre, el de Telmeso, el de Trípoli, el de Berito, el de Tiro y el de Sebenitos[233]. 73 74

226 *Cf. supra* § 53.

227 Acerca de Tasos y Quíos, *cf. supra* §§ 25 y 39. El procedimiento de elaboración del vino de Tasos se describe en *Geop.* VIII 23.

228 Vino procedente de Ariusio, región en el noroeste de Quíos, mencionada por VIRGILIO, *B.* V 71, y descrita por ESTRABÓN, *Geogr.* XIV 1, 35, como árida y poco hospitalaria, pero productora del mejor vino de Grecia.

229 Acerca de Lesbos, *cf.* PLIN., V 139 ss.

230 Erasístrato de Ceos debió de ser un anatomista y fisiólogo griego famoso en su tiempo, el siglo III a.C. Al parecer, la opinión de los médicos prevalecía a la hora de elegir determinados vinos o el momento de tomarlos. *Cf.* §§ 73 y 143.

231 Año 304 a.C. El dato no parece fiable; la fecha podría ser quizá la de su nacimiento, pues el *Suidas* lo sitúa en su plenitud en los años 258/257 a.C. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

232 La adición de agua de mar era un recurso común en las islas griegas y en las ciudades de la costa jónica, con el fin de estabilizar el vino y permitir así su transporte. Acerca de la situación de Clazomenas, ciudad jónica de Lidia, *cf.* PLIN., V 117.

233 El monte Tmolo es el act. Boz Dagi, en Lidia (*cf.* PLIN., V 110). Acerca de este vino *cf.* VIRG., *G.* II 98. Los demás vinos relacionados toman su nombre

75 Este vino nace en Egipto de tres variedades de uvas muy conocidas allí, la tasia, la *étalo* y la *peuce*[234]. Después de éstos tienen prestigio el de Hipodamantio, el de Mistos, el *cantarita*, el *prótropo cnidio*, el de Catacecaumene, el de Petra[235] y el de Miconos. Se ha comprobado que el mesogites[236] produce dolor de cabeza y que el de Éfeso no es saludable, porque se aromatiza con agua de mar y con *défruto*[237]. Se dice que el de Apamea es el que más conviene para el *mulso*[238], como el de Pretu-

del lugar de procedencia: Sición, Chipre, Telmeso, Trípoli, Berito, Tiro de Fenicia y Sebenitos; para su localización, *cf.*, respectivamente, PLIN., IV 12; V 92; V 101-102; V 78; V76; V 49.

[234] El vino de Sebenitos o sebenítico se hacía combinando tres variedades de uvas de muy alta calidad. La uva tasia recibía su nombre de su lugar de origen. La *étalo* y la *peuce* tomaban su denominación de sendos términos griegos que indican color: «ahumada» y «negra», respectivamente. *Cf.* André, «Contribution...», 139 y 141, nota 4.

[235] Toman la denominación de su lugar de origen el vino de Hipodamatio, ciudad de la Propóntide, el de Mistos, isla cercana a Ítaca, y el procedente de una región volcánica de Meonia llamada *Katakekauméne* «la quemada». El cantarita tomaría su denominación de un tipo de vid, la *kanthàreoos*, nombrada por TEOFRASTO, *CP* II 15, 5. El prótropo es el denominado entre nosotros vino de lágrima *(cf. infra*, § 85), en este caso procedente de Cnido, ciudad de Caria. Petra era la capital de los árabes nabateos, y Miconos, una isla de las Cícladas al noreste de Delos. Acerca de estos lugares, *cf.* PLIN., V 87, 89; IV 51, 65, respectivamente.

[236] El mesogites sería procedente de la Mesogis, una cordillera situada en el límite de lidios y carios. Acerca de Éfeso, *cf.* PLIN., V 114-116.

[237] El *défruto*, según COL., XII 20-21, es un caldo procedente de un mosto muy dulce que se fabrica reduciéndolo por cocción a un tercio de su volumen; otros autores, sin embargo, defienden otras posibilidades: así, VARRÓN *(ap. Non.* 551, 18) piensa que el mosto ha de reducirse a un cuarto y PLINIO (XIV 80), a la mitad. Acerca de sus naturaleza y usos, *cf.* R. Étienne-F. Mayet, *Le vin...*, 93-96.

[238] Vino mezclado con miel que se ofrecía a los convidados junto con los entremeses o como vino de honor; también era utilizado como laxante: *cf.* PLIN., XXII 113-114 y CIC., *De orat.* II 281. No se conoce bien el proceso de

cio[239] en Italia. Y existe además en diversas variedades de vino esta propiedad: que los dulces en ningún caso hacen buena mezcla entre ellos. Ha desaparecido también el *protagio*[240], 76
vino que la escuela de Asclepíades[241] consideró muy próximo a los itálicos. El médico Apolodoro[242], en un libro en el que aconsejaba al rey Ptolomeo qué vinos debía beber cuando los de Italia eran aún desconocidos, ponderó el *naspercenites* del Ponto, después el de Oreo, el de Enoe, el de Leucada, el de Ambracia y el que prefería a todos, el de Peparetos[243], pero dijo que gozaba de menor consideración porque no alcanzaba buen sabor antes de los seis años.

---

su fabricación: *cf. infra*, § 85. Apamea es una región de Frigia: *cf.* PLIN., V 106 y 113. Acerca del territorio Pretuciano, *cf. supra*, § 60.

239 *Cf. supra*, § 67.

240 El *protagio* es un vino desconocido en otras fuentes. Asclepíades de Prusa fue profesor de elocuencia y médico. Nacido en Grecia (130 a.C.), ejerció su oficio en Roma, y fue mencionado frecuentemente por Plinio, sobre todo en relación con sus trabajos sobre el vino. *Cf.* PLIN., VII 124; XX 42; XXIII 38.

241 Seguramente, Asclepíades de Prusa, médico de Craso; profesor de elocuencia en Roma, a comienzos del siglo I a.C. cambió su profesión por la de médico, llegando a crear escuela. Sostenía que las virtudes del vino estaban casi por encima del poder de los dioses *(cf.* PLIN., XXIII 38). Tal fue su afición a este fármaco que se le dio el apelativo de *oinodotes* «administrador de vino», porque había escrito un tratado sobre la administración de vino a los enfermos *(Anon. Lond.* 24, 30).

242 Según André, *comm. ad loc.*, aunque en el índice de este libro XIV Plinio cita a Apolodoro de Lemnos, parece que el aquí nombrado no puede identificarse con él. Otros médicos del mismo nombre citados por PLINIO (XXIX y XXX) son A. de Tarento y A. de Citio. Con respecto al rey Ptolomeo, podría ser el citado por PLINIO en VII 123 y XXIX 5.

243 El *naspercenites* es desconocido en otras fuentes; Oreos (act. Oréï) se sitúa en la costa norte de Eubea; Enoe es ciudad al norte de la isla de Ícaro; Leucade es la isla jónica; Ambracia (act. Arta) se localiza al sur del Epiro; Peparetos, act. Eskopelos, es una isla al norte de Eubea. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

8 (10)
Siete clases de vino salado

77 Hasta aquí, la calidad de un vino se debe a su tierra de origen. Entre los griegos, ha alcanzado el mayor renombre por su elaboración un vino que llamaron *bios*, inventado para el tratamiento de múltiples enfermedades, como enseñaremos en la parte de la medicina[244]. Se hace, pues, de este modo: las uvas, recogidas un poco antes de la madurez, se secan bajo un sol ardiente; durante tres días se dan la vuelta tres veces al día; al cuarto se pren-
78 san y después se conservan en orzas[245] al sol. En Cos[246] se mezcla bastante cantidad de agua marina, lo que tiene su origen en el hurto de un esclavo, que completaba así la cantidad establecida; transformada esta mezcla en mosto blanco, recibe el nombre de *leucocoo*[247]. En otros pueblos, sin embargo, al vino que se hace de forma semejante, se le da el nombre de *tetalasómeno*, y el de *talasites*[248] cuando se sumergen las vasijas de mosto

[244] *Bios*, es decir, «vida». *Cf.* PLIN., XXIII 53, donde se señalan los numerosos beneficios que este vino produce: es el mismo que DIOSCÓRIDES, V 6,14 denomina *omphakítes* «de uva verde». *Cf.* André, *comm. ad loc.*

[245] Acerca del término *cadus*, *cf.* PLIN., XII 132, XIII 48. *Cf.*, asimismo, *infra*, § 97, nota 315.

[246] Isla de las Espóradas, en la costa de Asia Menor. *Cf.* PLIN., IV 71. Según la leyenda, la superchería del esclavo fue descubierta, pero como al vino no le iba mal la mezcla, el uso se extendió por toda la comarca: *cf.* Billiard, *op. cit.*, págs. 500-501. El efecto conservante que atribuían los antiguos al agua de mar existe realmente, puesto que, al parecer, aumenta la acidez del vino y contribuye a dificultar el crecimiento de microorganismos que causan enturbiamiento e inestabilidad (*cf.* García Soler, «El vino griego en las fuentes literarias latinas», en *El vino en la Antigüedad Romana*, 231, nota 25).

[247] Transcripción latina de un término griego, *leukokó(i)os*, «blanco de Cos». Acerca de este vino, *cf.* asimismo HOR., *Sát.* II 4, 29, donde se aconseja como laxante. En relación con sus efectos curativos, *cf.* PLIN., XXIII 19 y 27.

[248] Estas dos denominaciones son transcripción de sendos términos griegos: *tethalassoménos* «mezclado con agua del mar», y *thalassítes* «marino». *Cf. supra*, § 73. *Cf.* asimismo André, *comm. ad loc.*

en el mar, procedimiento con el que se consigue un envejecimiento precoz.

Y por cierto, entre nosotros, Catón[249] expuso el modo de ha- 79
cer también vino de Cos a partir del itálico, advirtiendo sobre todo que debía madurar al sol durante cuatro años. El vino de Rodas es parecido al de Cos, pero el *forineo*[250] es más salado que el de Cos. Todos los vinos de ultramar se cree que llegan a un punto medio de envejecimiento a los siete años.

9 (11)
Diecisiete clases de vinos de uvas pasas, de mosto cocido y de vinos dulces

Cualquier vino dulce es poco oloro- 80
so[251]; cuanto más tenue, más oloroso. Los colores del vino son cuatro: blanco, amarillento, rojo sangre y negro. El *psitio* y el *melampsitio*[252] son dos variedades de vino con sabor a uvas pasas, no a vino; en cambio, el de Escíbela, que se cría en Galacia, y el de Haluncio, que se hace en Sicilia,

---

[249] Catón, *Agr.* 112 ss., propone un tiempo de maduración al sol de sólo tres días. Columela, por su parte, en XII 37, ofrece una receta para hacer un vino similar al griego, en la que recomienda coger las uvas lo más maduras posibles y dejarlas al sol durante tres días.

[250] Acerca del vino de Rodas, *cf. supra*, § 42. El *forineo* es desconocido en otras fuentes.

[251] Según Plin., XV 110, no sólo el vino, sino los alimentos dulces, en general, tienen un olor más suave. También Teofrasto, *CP* VI 16, 5, afirma que los vinos dulces carecen de olor. En nuestra traducción hemos intentado interpretar, en la medida de lo posible, los términos técnicos latinos según el léxico vinícola actual; así pues, *vinum tenue* será «vino tenue», es decir, el que es débil en cualquier propiedad, en este caso el sabor dulce.

[252] *Psithio* es un término griego que designa un vino rojo. Acerca del *psitio*, *cf.* Virg., *G.* II 93; Col., III 2, 24. Según el mismo Plinio, *infra*, 81, la uva que lo produce es la misma que la *apiana* latina. El *melampsitio* sería la variedad más oscura *(mélan* en gr. significa «negro»). Plinio, XII 130 afirma que servía para elaborar un zumo de uva verde denominado *onfacio*. Escíbela es ciudad de Panfilia, y Haluncio se sitúa en la costa norte de Sicilia. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

tienen sabor a *mulso*. En lo tocante al *sireo*, que los nuestros llaman *sapa* y otros *hepsema*[253], es obra del ingenio no de la naturaleza, dado que el mosto se reduce por cocción hasta la tercera parte de su volumen. Cuando éste se reduce hasta la mitad, se llama *défruto*[254]. Todos estos vinos se inventaron para adulterar la miel, pero los primeros[255] son resultado de la uva y del terreno.

81 Al vino de pasas de Creta[256], le siguen en consideración el de Cilicia y el de África. También en Italia y en las provincias limítrofes es seguro que el vino de pasas se hace de la uva que los griegos llaman *psitia* y nosotros *apiana*, y además con la *escrípula*[257], dejando que se sequen las uvas al sol durante bastante tiempo o en aceite hirviendo[258]. Algunos lo hacen con cualquier uva dulce, con tal de que esté completamente madura y sea blanca, secándolas al sol, hasta que quede un poco más de la mitad de su peso, y las exprimen machacándolas con suavidad.
82 Después añaden al orujo tanta agua de pozo cuanto jugo había escurrido, para hacer también un vino de pasas de segunda clase. Los más cuidadosos a los racimos así secos les quitan los granos, y, una vez bañados en un vino excelente hasta que se hinchan —ya sin el escobajo—, los prensan, y a esta variedad

[253] *Cf. supra*, § 46, nota 144. Transcripción de un término gr., *épsēma* «cocido».

[254] *Cf. supra*, § 75, nota 237.

[255] Es decir, los vinos dulces anteriormente citados —*psitio*, *melampsitio*, y los de Escíbela y de Haluncio— que se elaboran sin necesidad de cocción y parecen, por lo tanto, más naturales.

[256] Acerca de la fama del vino de pasas de Creta, *cf.* JUV., XIV 270; MARCIAL, XIII 106; PLIN., XX 208. En relación con el vino de África, *cf* PALADIO, XI 19, 1. Cilicia es una región de Turquía al sudeste de Anatolia: *cf.* PLIN., V 91.

[257] Acerca de estos tipos de uva, *cf. supra*, §§ 41 y 80.

[258] COLUMELA, XII 16, 1, no habla de aceite hirviendo, sino que afirma que las uvas deben echarse en jugo de ceniza de sarmiento a la que, cuando hierve, se le añade una pizca de aceite de la mejor clase.

la aprecian por encima de las demás[259]; y del mismo modo, añadiéndole agua, hacen un vino de segunda clase.

Entre los vinos propiamente dichos y los dulces[260] existe un 83 tipo intermedio que los griegos llaman *aigleuco*[261], es decir «siempre mosto». Resulta de una técnica especial, puesto que se evita la fermentación —así llaman a la transformación del mosto en vino—; por consiguiente, desde el lagar, sumergen enseguida los *cados* en el agua, hasta que llega el solsticio de invierno y se hace habitual el frío[262]. Existe todavía otra variedad espontánea, a la que llama «dulce» la provincia Narbonense, y en ella, sobre todo, los voconcios[263]. Para ello, se conserva la uva durante mucho tiempo en la vid, después de retorcer el pedúnculo. Unos cortan el mismo 84 vástago hasta la médula, otros secan la uva sobre tejas: siempre de la vid *helvénnaca*[264]. A estos vinos añaden algunos el que llaman *diáquito*[265], procedente de uvas puestas a secar al sol en un lugar cerrado durante siete días, sobre un cañizo levantado a otros tantos pies del suelo, con lo que se preservan de la humedad en la noche,

[259] Ésta es, casi idéntica, la receta que COLUMELA da para hacer vino dulce, en XII 39, 1, como venida de Magón, cartaginés autor de un muy completo tratado de agricultura en veintiocho libros que no ha llegado hasta nosotros. Tras la conquista de Cartago (146 a. C.) fue traducido al latín por orden del Senado romano.

[260] Parece claro que el vino dulce y el vino propiamente dicho se consideraban en Roma dos bebidas de carácter totalmente diverso, como lo demuestra el hecho de que a la mujer le estuviera permitido beber el vino dulce, pero no los demás; *cf.* M. Bettini, *In uino stuprum, In uino ueritas*, 226.

[261] Transcripción latina de un término griego compuesto de *aeì* «siempre» y *gleûkos* «vino dulce».

[262] Se trataba de conseguir una temperatura por debajo de los 15° a fin de detener la actividad de la levadura. CATÓN recomienda el mismo procedimiento en *Agr.* 120, y COLUMELA, XII 29.

[263] Acerca de la provincia Narbonense, *cf. supra*, § 14. Los voconcios estaban situados entre los ríos Ródano y Durance. *Cf.* PLIN., II 150; III 34, 37 y 124.

[264] *Cf. supra*, § 32.

[265] Transcripción de un término gr. *diachytón* «extendido».

85 y al octavo día se pisan: así se consigue el máximo olor y sabor. Entre las variedades dulces está también el *melitites*[266]; se diferencia del *mulso* en que se hace de mosto, haciendo hervir ligeramente un congio de miel y un ciato de sal con cinco congios de mosto seco. Es seco, pero debe contarse entre estas variedades también el *prótropo*[267]: éste es el nombre que le dan algunos al mosto que fluye espontáneamente antes de que se pisen las uvas. Se vierte enseguida en sus propias garrafas[268] dejándolo que termine de fermentar, y después se deja cocer al sol durante cuarenta días del verano siguiente, justo a la salida de la Canícula[269].

10 (12)
Tres clases de vino común

86 En sentido estricto, no pueden calificarse de vinos los que los griegos llaman *deutéria*[270], y Catón y nosotros *lora*, cuando el orujo de la uva se macera en agua;

[266] Transcripción de un término gr. *melitítees* «azucarado con miel». Quizá la principal diferencia entre el *melitites* y el *mulso* estribaría en que la primera bebida admite sal, y además en que está sometida a cocción. La proporción de los elementos en términos actuales sería la siguiente: 16,40 litros de mosto, 3,28 litros de miel y 45 g de sal.

[267] Era una especie de vino de lágrima, elaborado con el mosto obtenido de las uvas antes de pasar por la prensa y caracterizado por un alto contenido en azúcar. *Cf.* M. J. García Soler, «El vino griego en las fuentes literarias latinas», *El vino en la Antigüedad romana*, Madrid, 1999, 231. Originario de Cnido *(cf. supra*, 75) y de Lesbos (Vitr., VIII 3, 12), tenía además efectos medi-cinales. *Cf.* Plin., XXVIII 206. André, *comm. ad loc.*

[268] *Cf. supra*, § 66.

[269] La salida de la Canícula tiene lugar entre el 18 y el 26 de julio. *Cf.* A. Le Boeuffle, *Les noms latins d'astres et de constellations*, París, 1977: 273.

[270] *Deutéria* es transcripción de un término gr. que significa «de segunda clase», es decir, «de calidad inferior». En cuanto a la *lora*, se trata de un aguapié obtenido por la maceración del orujo en agua. Varrón explica el término latino, en *Agr.* I 54, 3, a partir de *lota (acina)* «granos de uva lavados». *Cf.* Billiard: 458-459.

sin embargo, se cuentan entre los vinos para los trabajadores[271]. Existen tres clases: la primera, cuando se añade una décima parte de agua a la cantidad de mosto que se ha exprimido y así, durante una noche y un día, se empapa el orujo y se pone de nuevo en la prensa; una segunda, según el modo que suelen utilizar los griegos: se añade una tercera parte de agua al mosto que se ha extraído, y lo obtenido se reduce por cocción hasta la tercera parte de su volumen. La tercera clase resulta del estrujado de las heces del vino, es la que Catón[272] llama *fecado*. Ninguna de ellas resiste más de un año.

11 (13)
Qué poco tiempo hace que aparecieron los vinos generosos en Italia

Pero en medio de todas estas cosas me 87
viene a la mente[273] que, siendo las variedades nobles que propiamente pueden designarse como vinos unas ochenta en todo el mundo, dos tercios de ese número están en Italia[274], muy por delante, además, de todas las otras tierras. Y a partir de aquí, después, profundizando, tengo la impresión de que este reconocimiento de nuestros vinos no ha existido desde el principio, sino que su prestigio comenzó después del 600 de la fundación de Roma[275].

---

[271] *Cf.* CATÓN, *Agr.* 57. Eran vinos de muy baja calidad destinados a los esclavos, a los que se les asignaba, aproximadamente, tres cuartos de litro diarios. *Cf.* P. Sáez Fernández, «El vino en las fuentes históricas romanas», *El vino en la Antigüedad romana*, pág. 40.

[272] *Cf.* CATÓN, *Agr.* 153; PLIN., XVIII 74, 8.

[273] La expresión pliniana *subit mentem*, quizá sea rememoración del célebre verso de OVIDIO, *Trist.* I 3, 1: *cum subit illius tristissima noctis imago* «cuando me viene la imagen tristísima de aquella noche».

[274] Plinio reafirma, una vez más, con este pasaje la superioridad de Italia sobre las otras tierras del mundo conocido. *Cf. supra*, § 8.

[275] Año 154 a. C.

12 (14)
Normas del rey Rómulo sobre el vino

88 De que Rómulo hacía las libaciones con leche[276], no con vino, dan prueba las ceremonias sagradas por él instituidas, que hoy se mantienen como costumbre[277]. La ley Postumia del rey Numa[278] proclama: «no rociarás la pira funeraria con vino». Nadie dudaría de que esto lo dispuso a causa de la escasez del producto. Por esta misma ley declaró sacrilegio que se hicieran libaciones a los dioses con vino de una cepa sin podar[279], con el fundado propósito de que, por otro concepto, se vieran obligados a podar los labradores, remisos incluso en lo que se refiere a los peligros de

[276] En un principio parece que el uso de la leche frente al del vino fue signo de sobriedad *(cf.* PAULO FESTO, p. 382 L.), de ahí que se regalaran sextarios de leche y no de vino, como leeremos *infra*, § 91; *cf.* M. Bettini, «*In uino stuprum*», 232-233.

[277] Un testimonio de autopsia de nuestro autor. Según Naas: 139, estas aseveraciones suelen proceder de su consideración de las obras de arte, las creencias, los ritos y las costumbres de la Roma contemporánea.

[278] Se trata de Numa Pompilio, el segundo rey de Roma, según la leyenda. Con respecto al término Postumia, se trata de una corrección de Bárbaro, puesto que la lectura de los mss., *portumi*, no ofrece sentido. Sin embargo, no parece que haya existido una ley en tiempos de Numa propuesta por un varón de nombre Postumio, pues cuando Plinio menciona las *leges regiae* siempre alude explícitamente a Numa como a su autor. André, *comm. ad loc.*, menciona a L. Postumio Albino, *rex sacrorum* en torno al 274 a.C. *(cf.* PLIN., XI 186), que quizá hubiera podido promulgar una ley de carácter religioso; en ese caso, Plinio, conocedor de esa ley, se la habría atribuido erróneamente al rey fundador del ritual romano. El editor francés, sin embargo, prefiere la propuesta de Jan, *proxumi* —en este caso la *lectio facilior*—, es decir, «la ley de su sucesor», que entiende como una precisión de Plinio insistiendo en la antigüedad de la legislación religiosa romana.

[279] Según André, *comm. ad loc.*, esta prohibición estaría confirmada por un pasaje de AULO GELIO, X 15, 13, donde, entre las muchas normas impuestas al *flamen* de Júpiter, se señala que no puede pasar bajo vástagos de unas vides tendidas en alto.

la cepa arbustiva[280]. Marco Varrón atestigua que Mecencio[281], rey de Etruria, llevó auxilio a los rútulos contra los latinos a cambio del vino que había entonces en el territorio del Lacio.

13 En Roma, a las mujeres no les era lícito beber vino[282]. 89
Entre otros casos ejemplares, encontramos que la esposa de Ignacio Metenno[283] fue muerta a palos por su marido porque había bebido vino de una tinaja y él fue absuelto del asesinato por Rómulo. Fabio Píctor[284] dejó escrito en sus *Anales* que una

---

[280] Acerca de los peligros de la poda en la cepa arbustiva, *cf. supra*, § 10, nota 30.

[281] Mecencio, rey etrusco que reinaba en Cere, fue llamado por Turno para que le ayudara en su lucha contra Eneas y Latino. Para convencerlo Turno le prometió la mitad de la cosecha del vino del campo latino y de su propio territorio, mientras que Eneas le ofreció esto mismo a Júpiter. Turno y Mecencio fueron muertos y la promesa a Júpiter cumplida, dando así origen a las fiestas de los *Vinalia*, en las que se ofrecían a Júpiter las primicias de la cosecha vinícola. *Cf.* Liv., I 2-3; Virg., *En.* VII 647-817; VIII 470 ss. Asimismo Varr., *Ant. rer. hum.* II frg. 17 Mirsch.

[282] La prohibición de beber vino a las mujeres se recoge tanto en autores griegos como en latinos. *Cf.* entre los primeros Dión Hal., II 25, según el cual, Rómulo prohibió el vino a las mujeres porque el vino da lugar al adulterio, y Plut., *Quaest. Rom.* 6; entre los latinos, Cic., *De re publ.* IV 6, Val. Máx., II 1, 5; Gel., X 23, donde se equipara la embriaguez en la mujer con el adulterio. *Cf. infra*, §§ 140-141. Sin embargo, en la base de la prohibición podría hallarse la experiencia de que los fetos sufrían malformaciones por causa del alcohol.

[283] El hecho se narra asimismo en Val. Máx., VI 3, 9, como una muestra de la severidad del primitivo pueblo romano. El hecho de que el caballero I. Metenno se viera llevado a juicio ante Rómulo por la muerte de su esposa, no se debió, al parecer, a que fuera el protagonista de una acción socialmente reprobable, sino a que se equivocó, más bien, en la elección de del método que le aplicó, la muerte a palos. *Cf.* al respecto, E. Cantarella, *La mujer romana*, Santiago de Compostela, 1991, 24-27.

[284] Quinto Fabio Píctor, político e historiador romano del siglo III a. C. Aunque escribió en griego, sus *Anales* constituyeron una de las fuentes más importantes para los historiadores posteriores. Plinio lo cita, sobre todo, a propósito de cuestiones religiosas.

matrona, porque había roto el sello de la cajita en la que esta-
ban las llaves de la bodega, fue condenada por los suyos a mo-
90 rir de hambre[285]. Catón dice que los parientes daban un beso[286]
a las mujeres para saber si olían a *temeto*; el vino tenía enton-
ces esta denominación, de donde viene el nombre de la borra-
chera[287]. El juez Gneo Domicio[288] sentenció que una mujer pa-
recía que había bebido —sin saberlo su marido— más vino del
necesario para su salud, y le puso como multa su dote. Y du-
rante mucho tiempo se usó de una gran moderación en esta
91 materia. El general Lucio Papirio[289], cuando iba a combatir

[285] Parece que este castigo se aplicó por última vez en el año 194 a.C. *Cf.* al respecto, J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, París, 1981, 170.

[286] Se trata del denominado *ius osculi (cf.* Cic., *De rep.* 4, 6). Según André, *L'alimentation...*, 170, y *comm. ad loc.*, 121, se perciben aquí las huellas de una jurisdicción de grupo, en la que los parientes se encargaban de salvaguardar el respeto a los usos religiosos o sociales; es el mismo parecer ya expresado por P. Noailles, «Les tabous du mariage dans le droit primitif des Romains», *Annales sociologiques*, série C, fasc. 2, 1937, 22-23.

[287] Según A. Ernout-A. Meillet, *Dictionnaire etymologique de la langue latine*, *s.v.*, 679, *temetum* es un sustantivo asignado al vino, perteneciente al lenguaje familiar, de donde sus derivados *temulentia* «borrachera» y *abstemius* «sin vino». M. Gras, por su parte, en «Vin et societé à Rome et dans le Latium à l'époque archaïque», *Forme di contatto e processi de transformazione nella società antiche*, Pisa-Roma, 1983, 1-27, anota que esta denominación se aplicaba al vino puro usado para el sacrificio *(Cf.* M. Bettini, «*In vino stuprum*», 225).

[288] Se trata de Gneo Domicio Enobarbo, que ejerció como pretor urbano en el año 194 a.C. y fue designado cónsul en el 192 a.C. Acerca de este tipo de penalización, *cf.* Gel., X 23, 4.

[289] Lucio Papirio Cursor, cónsul en 293 y 272 a.C., se distinguió en la guerra de los samnitas. *Cf.* Plin., VII 213-214. Acerca de este episodio, *cf.* Liv., X 40, 9-11 y 42, 7. Con ello se demuestra que el vino era una bebida prestigiosa, que se podía ofrecer a los dioses de la misma manera que un templo o un altar, y que podía tener una cierta relación con la victoria. *Cf.* M. Menichetti, «El vino en el mundo etrusco», *El vino en la Antigüedad romana*, 21.

contra los samnitas, hizo voto de ofrecer a Júpiter un vasito de vino[290], si llegaba a vencer. Finalmente, hemos descubierto que se ofrecieron como regalo sextarios[291] de leche, pero nunca de vino. Este mismo Catón[292], cuando navegaba hacia Hispania, de donde regresó triunfante, dijo: «No he bebido otro vino que el de los remeros». Hasta tal punto era diferente de esos que sirven a sus invitados vinos distintos a los que tienen para ellos mismos[293] o de los que los sustituyen cuando está avanzada la comida.

(15)
Qué vinos usaron los antiguos

Los vinos más exquisitos entre los anti- 92
guos se elaboraban con olor a mirra[294], como aparece en las obras teatrales de Plauto, aunque en esa que se titula *El persa*[295] ordena añadir además cálamo aromático; por ello algunos piensan que a los antiguos les gustaba sobre todo el *aromatites*[296]. Pero Fabio Dosenno[297] lo dirime con estos versos:

[290] Plinio parece subrayar aquí la extrema sobriedad de los romanos en sus primeros tiempos; *cf.* M. Bettini, «*In vino stuprum*», 233.

[291] *Cf.* § 54, nota 160.

[292] *Cf. supra*, § 44. Marco Porcio Catón, cónsul en el 195 a. C., fue enviado a Hispania a sofocar una revuelta. En el año 194 a. C. se le concedió el triunfo como premio por su campaña militar. *Cf.* Liv., XXXIV 46, 2, y Plut., *Catón* XI 3.

[293] Al parecer, en esta época, no se servía a todos los invitados el mismo vino, sino que la calidad de la bebida estaba en consonancia con la categoría de los invitados. *Cf.* al respecto Plinio el Joven, *Ep.* II 6; Marcial, III 49; VI 11, 2-3; X 49, y Juvenal V 24-37. *Cf.* A. Tchernia, «Vin et honneur», *In vino veritas*, 302.

[294] Acerca de la mirra, *cf.* XII 51 y 68.

[295] Seguramente los versos 87-88: en ellos Plauto alude al *mulso*, no al vino de mirra; pero puede tratarse, simplemente, de una confusión de Plinio. La caña aromática es el *Acorus calamus* L. *Cf.* Plin., XII 104.

[296] Según Dioscórides, V 54, este vino aromático se preparaba con dátiles, aspalato, cálamo aromático y nardo céltico.

[297] Desconocido para nosotros salvo por este texto, parece haber sido un

Yo enviaba un vino espléndido, el vino de mirra[298].

Y en el *Acaristión*[299]:

Pan y polenta, y vino, el de mirra.

93 También Escévola y Lucio Elio y Ateyo Capitón[300] veo que han sido del mismo parecer, porque en el *Pseúdolo*[301] aparece:

Y si es necesario sacar una bebida dulce del mismo lugar,
¿acaso tiene alguna? —¿Y tú me lo preguntas?
Hay vino de mirra, vino de pasas, *défruto* y vino de miel.

Con lo que se hace evidente que el vino de mirra se ha nombrado no sólo entre los vinos propiamente dichos, sino además entre los dulces.

14 (16)
El vino de Opimio

94 Resulta evidente que en el año 633 de la fundación de Roma[302] existían las bodegas[303] y los vinos solían trasegar-

jurista, dado el empleo de Plinio del verbo latino *decernere* «zanjar una controversia jurídica, dirimir». *Cf.* al respecto André, *comm. ad loc.*

298 Acerca de las características y composición del vino de mirra, *cf.* J. André, «*Murrina*, Vin myrrhé?», *Ann. Fac. des Lettres d'Aix*, XXV, 1951, 45-62.

299 Obra perdida de Plauto: fragmento 2 Leo.

300 Quinto Mucio Escévola (140-82 a. C.), político y jurista autor de dieciocho libros de *Ius civile*. Lucio Elio Estilón Preconino (154-74 a. C.), gramático romano y exegeta de Plauto. Gayo Ateyo Capitón, político y jurista de la época augústea, muerto en el 22 d. C.; fue autor de varias obras sobre derecho sagrado y de unos *Coniectanea*, que se supone fueron fuente para Aulo Gelio en sus textos acerca de las leyes suntuarias. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

301 *Cf.* vv. 740 ss.

302 Año 121 a.C.

303 Plinio utiliza en este caso un término gr., *apothéke*, desconocido para

se[304], por la prueba irrefutable del vino de Opimio. Aunque ya entonces Italia reconocía su calidad, sin embargo, esas variedades todavía no eran famosas; y así, todos los vinos nacidos en esta época llevaban un único nombre, el del cónsul. Así tam- 95
bién, después, durante largo tiempo, los vinos de ultramar tuvieron prestigio incluso hasta el tiempo de nuestros abuelos, aunque ya se había descubierto también el falerno, como resulta evidente por aquel verso de una comedia[305]:

Sacaré cinco de vino de Tasos y dos de Falerno.

Los censores Publio Licinio Craso y Lucio Julio César[306], en el año 665 de la fundación de Roma, publicaron el siguiente edicto: «que nadie venda vino griego ni *aminneo*[307] a ocho ases

---

Catón. Se trata de un cuarto en donde se almacenaba el vino, distinto de la *cella vinaria*, que era el lugar en que tenía lugar el proceso de fermentación. Estaba situado en la parte alta de la casa, sobre la cocina, de manera que recogiera el humo del hogar, para la mejor conservación del vino. *Cf.* al respecto Col., I 6, 20. Acerca del llamado vino de Opimio, *cf. supra*, § 55.

[304] Según André, *comm. ad loc.* en tiempos de Catón no se trasegaba aún el vino, pues él no se refiere a este proceso en sus escritos, salvo para la confección de un vino griego y de uno aromático, de lo que cabe deducir que se trataba de una técnica de origen griego.

[305] Según André, *comm. ad loc.* el comediógrafo no puede ser en este caso Plauto, puesto que no se empieza a hacer distinción entre los vinos italianos hasta el 121 a. C. y él había nacido en el 254 a. C. Una glosa del *codex Dalecamp* nos da el nombre de Anaxípolis, por ser éste nacido en Tasos. Acerca del vino de Tasos y de Falerno, *cf. supra*, §§ 25 y 62, respectivamente.

[306] P. Licinio Craso fue cónsul en el 97 y L. Julio César en el 90 a. C. Ambos ejercieron conjuntamente la censura en el año 89 a. C., posiblemente el año en que publicaron este decreto. Dado que el año 665 corresponde al 98 a. C., quizá pueda señalarse un error en la datación de Plinio. *Cf.* Naas: 162.

[307] Aunque Mayhoff propone en su texto *Aminnium*, los editores modernos prefieren la lectura del ms. V, *aminneum*, según *supra*, § 21.

el cuadrantal[308]». Éstas son sus palabras. El vino griego gozaba de tanto favor que sólo se servía una vez en cada banquete.

(17) *Cuándo por primera vez se sirvieron cuatro clases de vinos*

96 Acerca de qué vinos tenían prestigio en su juventud, Marco Varrón nos informa con estas palabras: «Lucio Luculo[309], cuando era niño, no vio nunca en casa de su padre un banquete suntuoso en el que se sirviera vino griego más de una vez; él mismo, cuando volvió de Asia, repartió más de cien mil *cados* como regalo. Gayo Sencio, al que hemos conocido como pretor[310], decía que el vino de Quíos había entrado por primera vez en su casa cuando el médico se lo prescribió por sus dolores de estómago[311]. Hortensio[312] dejó más de diez mil *cados* a su heredero». Hasta aquí Varrón[313].

97 **15** ¿Y qué? El dictador César[314] ¿no repartió también en el

---

[308] Medida para líquidos igual a dos urnas (26,196 litros). El nombre de cuadrantal es el que se aplicaba en la época más antigua a la medida que después se denominó «ánfora». El precio parece extremadamente bajo, por lo que se ha pensado en corregir el texto. Quizá se trate de un recurso destinado a evitar la salida del oro romano en tiempos de guerra. *Cf.* André, *comm. ad loc.* Acerca del vino *aminneo*, *cf. supra*, § 21.

[309] Lucio Licinio Luculo fue cónsul en el año 74 a.C. Obtuvo una victoria en Asia en el 63 a.C., por la que se le adjudicó un triunfo que celebró ostentosamente. Su padre, del mismo nombre, había sido pretor en el 104 a.C.

[310] Fue pretor en Macedonia en el año 92 a.C. *Cf.* al respecto Cic., *De re frum.* 217.

[311] Acerca de las cualidades del vino como remedio para los males de estómago, *cf.* Plin., XXIII 50.

[312] Quizá el famoso orador Q. Hortensio Hórtalo, muerto en 50 a.C. La posesión de estos caldos da buena prueba de su riqueza. Fue al final de la República cuando comenzaron a surgir en Roma las grandes bodegas, sobre todo entre la aristocracia.

[313] *Cf. De vita pop. rom.* IV 125, *ap. Non.* 495, 35.

[314] A. Tchernia en «Vin et honneur», *In vino...*, 302, subraya la gran generosidad

banquete de su triunfo ánforas de vino de Falerno y *cados* de Quíos[315]? Igualmente, por su triunfo de Hispania ofreció quíos y falerno, y en calidad de epulón[316], en su tercer consulado, falerno, quíos, lesbos y mamertino, momento en que consta que por primera vez se sirvieron cuatro variedades de vino. Después, todos los demás alcanzaron también su prestigio, en torno al año 700 de la fundación de Roma[317].

16 (18)
Cinco usos de la labrusca. Qué caldo es el más frío por naturaleza

Y así no me extraño de las casi innumerables variedades de falso vino —a las que ahora nos referiremos— todas concernientes a usos médicos. De qué modo se hacía el *onfacio* ya lo dijimos en un li- 98

de César que sirvió a todos los comensales los mismos vinos. Con respecto a la información que nos ofrece nuestro autor, parece que existen, como señala André, *comm. ad loc.*, dificultades de orden histórico: según SUETONIO *(César* 38, 2), César ofreció dos banquetes con ocasión de su triunfo en Hispania del año 45 a. C., el primero más sencillo —en el que podemos suponer que se habrían servido dos vinos diferentes—, y otro, cinco días después, mucho más ostentoso, con cuatro clases de vinos. El problema estriba en que el año 45 coincide con el cuarto consulado, no con el tercero. Podría tratarse simplemente de un error de Plinio.

315 En ocasiones, como en estos pasajes, el término *cado* «orza» parece designar concretamente una vasija de gran abertura que, junto con el ánfora, servía para depositar el vino cuando se sacaba de las grandes tinajas en las que se conservaba: en este caso, el ánfora se destinaba a contener vino latino y el *cado*, vino griego. Como medida de capacidad equivalía a 39,37 litros, tres urnas romanas. *Cf. supra*, § 77.

316 El *epulum* era un banquete público, de carácter sagrado, que se celebraba con motivo de algún acontecimiento importante o solemnidad religiosa. El epulón era el sacerdote que lo presidía.

317 Es decir, el año 54 a. C. No se entiende tampoco esta expresión pliniana: si el año 54 se sitúa después de la victoria de César en Hispania, este triunfo sólo podría referirse a la campaña del año 61 a. C. en la que efectivamente César alcanzó grandes éxitos y un cuantioso botín. Quizá los vinos que, según Plinio, alcanzaron fama después fueron el de Lesbos y el mamertino, que se sirvieron en el último de los banquetes mencionados.

bro anterior[318], a propósito de los perfumes. El que se llama *enantino*[319], se hace de labrusca, es decir, de vid silvestre, macerando dos libras[320] de su flor en un *cado* de mosto; se utiliza al cabo de
99 treinta días. Fuera de esto, la raíz de la labrusca y los granos se aprovechan para curtir pieles. Estos granos, poco después de perder la flor, ofrecen un remedio singular para bajar la calentura del cuerpo en las enfermedades, según dicen, por su natural muy gélido. Una parte de ellos muere por el calor antes que los demás, y se denominan «solsticiales»[321]. Nunca maduran todos, y si la uva, antes de que se seque por completo, se la dan cocida a las gallinas como alimento, hace que aborrezcan las uvas[322].

(19)
Sesenta y seis clases de falso vino

100 Entre los falsos vinos, el primero (que denominan *adínamo*[323]) se hace de vino propiamente dicho del modo siguiente: se hacen cocer veinte sextarios[324] de mosto blanco y la mitad de agua, hasta que la mezcla se reduce a la medida del agua. Otros ponen al sol durante cuarenta días diez sextarios de agua marina y otros tantos de agua de lluvia. Se lo dan a los enfermos cuando temen que les haga daño el vino.

---

318 El término es transcripción de otro gr., *omphákion*, que significa «sin madurar». *Cf.* PLIN., XII 130. Asimismo, DIOSCÓRIDES, *Méd. V 6.*

319 El término es transcripción de otro gr., *oinánthinon* «de la flor de la vid». *Cf.* PLIN., XII 132 ss., y DIOSC., *Méd.* V 5. La labrusca es la *Vitis silvestris* Gmel.

320 Es decir, 655 g en un *cado*, término que nos hemos limitado a transcribir en sus usos como medida de capacidad.

321 Porque se forman durante el solsticio de verano.

322 Seguramente su sabor amargo les hacía rechazar cualquier tipo de uva. *Cf.* COL., VIII 5, 23; PLIN., XXIII 12. Asimismo, PALADIO I 27, 1, donde afirma que las gallinas que toman orujo se vuelven estériles.

323 El término es transcripción de otro griego: *adýnamos* «sin fuerza». DIOSCÓRIDES, V 6, 16-17, habla también de un vino «sin fuerza» pero con distinta elaboración.

324 Un sextario = 0,54 litros: por tanto 20 = 10,92 litros.

El segundo se hace de semilla de mijo maduro[325] con su propia paja, poniendo una libra y cuarto[326] en dos congios de mosto, dejándolo macerar y trasegándolo al cabo de siete meses. Acerca del vino de «loto», sea árbol, arbusto o hierba, ya se ha dicho[327] dónde se hacen cada uno. 101

De los frutos, se hacen también unos vinos que nosotros nombraremos sin añadir otra cosa salvo lo imprescindible: el primero es el vino de dátiles, del que usan partos, indios y Oriente entero[328]; se hace con un modio[329] de los dátiles más dulces, que llaman *quideas*[330], dejándolo macerar en tres congios de agua y prensándolo. Así se hace también, pero de higos, el *sicites*[331], que unos llaman *farnuprio* y otros *troquis*; y si no se quiere que sea dulce, en lugar de agua se echa otro tanto de orujo. De los higos de Chipre se hace también un vinagre excelente, y todavía mejor que el de Alejandría[332]. 102

---

325 Según parece, Plinio, o su fuente, ha confundido el término gr. *kénchros* «mijo» *(Panicum miliaceum* L.), con *késtron* «betónica» *(Betonica officinalis* L.). Lo cierto es que Plinio al hablar del mijo en XXII 130 no hace referencia a este tipo de vino, mientras que DIOSCÓRIDES, V 44 ofrece una receta similar a la pliniana para el vino de betónica. El error podría derivar de la existencia de una bebida de mijo semejante a la cerveza (así en ATHEN., 447 d). *Cf.* André, *comm. ad loc.*

326 Una libra y cuarto = 409,31 g; dos congios = 6,55 litros.

327 *Cf.* PLIN., XIII 104 ss. Podría tratarse del azufaifo.

328 También en Egipto se preparaba un vino de este tipo, presente desde la VI dinastía, pisando una clase determinada de dátiles en el agua. En Nubia existía una bebida semejante: *cf.* M. C. Mangado, *El vino de los faraones*, Logroño, 2003, 96.

329 Un *modio* equivale a 8,7 litros.

330 Transcripción de un término gr. *chydaíai* «comunes». *Cf.* PLIN., XIII 46.

331 Transcripción de un término gr. *sykítes* «de higos». Los términos *farnuprio* y *troquis* podrían ser de origen oriental. *Cf.* asimismo DIOSC., *Méd.* V 32. *Cf.* König-Winkler, *comm. ad loc.*

332 Acerca de estos dos tipos de higo, *cf* PLIN., XIII 58; XV 70, respectivamente. Acerca de la fabricación del vinagre de higos, *cf.* COL., XII 17, 1-2.

103 También se hace vino de la algarroba de Siria[333] y de las peras, y de todo tipo de manzanas —pero al de las granadas lo llaman *roites*[334]—, y además de cerezas silvestres[335], espino albar[336], serbas[337], moras secas[338] y piñones[339].

Estos últimos frutos se prensan empapados en mosto, los
104 anteriores son dulces por sí mismos. Con respecto al *mirtites*, en breve indicaremos[340] de qué modo aconseja Catón hacerlo, pero los griegos lo hacen también de otra manera: se trituran las ramas tiernas cocidas con sus hojas en mosto salado, y se hace hervir una libra en tres congios de mosto hasta que quedan dos. Lo que se obtiene de esta misma manera pero de las bayas de mirto silvestre, se llama *mirtídano*. Tiñe las manos.

105 De entre lo que se cría en la huerta, se hace vino de la raíz del espárrago[341], la ajedrea[342], el orégano, la semilla del apio, el abró-

---

[333] Es el fruto de la *Ceratonia siliqua* L. *Cf.* PLIN., XIII 59. Asimismo DIOSC., *Méd.* V 24. Acerca del vino de peras, *cf.* DIOSC., V 32; PAL., II 15, 5.

[334] Transcripción de un término griego, *rhoítes* «vino de granada». *Cf.* DIOSC., *Méd.* V 26 y *Geop.* VII 35, 2.

[335] El fruto del *Cornus mas L.*, el cornejo macho. *Cf.* al respecto, PLIN., XVI 105; DIOSC., *Méd.* I 119, y *Geop.*VII 35, 1.

[336] *Cf.* PLIN., XV 84; DIOSC., *Méd.* I 118. Según André, *comm. ad loc.*, así ha de entenderse el término latino *mespilum*, que otros autores traducen por «níspero».

[337] PALADIO, en II 15, 5, afirma que de las serbas se sacan vino y vinagre. *Cf.* PLIN., XIII 58; DIOSC., *Méd.* I 120.

[338] El fruto de la *Morus nigra* L. *Cf.* PLIN., XV 97, donde se refieren las características de la planta; asimismo, XXIII 134-135, donde se indican las múltiples aplicaciones medicinales que ofrece este vino, y DIOSC., *Méd.* I 126.

[339] El árbol es la *Pinus pinea* L. *Cf.* DIOSC., *Méd.* I 69, 4.

[340] *Cf.* PLIN., XV 123. Asimismo COL., XII 38, 1, y PAL., II 18; III 27. CATÓN lo trata en *Agr.* 125.

[341] PLINIO, XX 109 afirma que la raíz de espárragos en vino cura los cálculos renales.

[342] Acerca de la ajedrea *(Satureia hortensis* L.), *cf.* PLIN., XX 173; del orégano *(Origanum vulgare L.)*, *cf.* XX 175; del apio *(Apium graveolens* L.), *cf.*

tano, la menta silvestre, la ruda, la nébeda mayor, el serpol y el marrubio blanco: se ponen dos puñados por un *cado* de mosto, un sextario de *sapa* y una hemina[343] de agua de mar. El vino de na- 106
bos[344] se hace echando una proporción de dos denarios[345] por cada dos sextarios de mosto, y lo mismo el de raíz de cebolla albarrana[346]; entre las flores, se hace un vino de pétalos de rosa machacados en un lenzuelo[347] e introducidos en mosto con algo de peso para que se depositen en el fondo, en una proporción de cincuenta denarios por cada veinte sextarios de mosto —se desaconseja abrir el recipiente antes de los tres meses—; también se hace un vino de nardo gálico y otro de nardo silvestre[348].

En cuanto al vino *aromatites*, yo también encuentro[349] que 107

XX 115; del abrótano *(Artemisia* L.), *cf.* XX 68 y XXI 160; de la menta *(Mentha silvestris* L.), *cf.* XX 144-146; de la ruda *(Ruta graveolens L.), cf.* XIX 156, ss., y XX 131 ss.; de la nébeda mayor *(Calamintha Nepeta* Savi.), *cf.* XX 158; del sérpol *(Thymus serpyllium* L.), *cf.* XX 245-246; del marrubio blanco *(Marrubium vulgare* L.), *cf.* XX 241. Acerca del vino de marrubio, *cf.* COL., XII 32.

343 Medida de capacidad equivalente a 0,2729 litros.

344 Al parecer, Plinio confundió los términos griegos *bounías (Brassica napus* L) «nabo» y *boúnion (Bunium bulbocastanum* L) «castaña de tierra», siendo esta última la planta de la que se saca el vino aludido (como en DIOSC., *Méd.* V 46) y no del nabo. *Cf.* al respecto, André, *comm. ad loc.* Acerca de las propiedades de este vino, *cf.* PLIN., XXIII 52.

345 Un denario equivale a unos 4,5 g.

346 La *Scilla marítima* L. Acerca de la fabricación de este vino, *cf.* COL., XII 33; PAL., VIII 6, 1-2. *Cf.* también PLIN., XX 65; DIOSC., *Méd.* I 171.

347 Es decir, a la manera de nuestras infusiones.

348 El nardo gálico es la *Valeriana celtica* L. El nardo silvestre es el *Asarum europeum* L.

349 Este término parece indicar que la información de Plinio no procede ahora de su experiencia personal, sino de las fuentes de autores diversos, que va revisando; de ahí que para designar la misma planta utilice a veces nombres diferentes, como iremos viendo. *Cf.* al respecto André, *comm. ad loc.* La composición de estos vinos es muy similar a la de los perfumes, porque para conseguirlos han de mezclarse también esencias de diferentes plantas aromáticas. *Cf.* al respecto PLIN., XIII 1.

suele hacerse casi con la misma composición de los perfumes: primero con mirra —según dijimos[350]— y después con nardo céltico[351], cálamo aromático y betún[352], en bolitas disueltas en mosto o en vino dulce; en otros lugares se hace con cálamo aromático, junco oloroso, costo, nardo de Siria, amomo, canela, *cínamo*, azafrán, palma[353] y ásaro, asimismo en bolitas.

108 En otras casas se añaden también media libra de nardo y de *malóbatro*[354] a dos congios de mosto, como se hacen todavía ahora, añadiendo pimienta y miel, los vinos que unos llaman «aderezados[355]» y otros «pimentados». Se obtiene también un *nectarites*[356] de una hierba que unos llaman helenio, otros «de Media», otros «sínfito», otros «del Ida», otros *orestion* y algunos *nectaria*[357], añadiendo su raíz en una proporción de cin-

---

[350] *Cf. supra*, § 92.

[351] El nardo céltico es otra denominación del nardo gálico.

[352] Acerca del cálamo aromático, *cf. supra*, § 92. Acerca del betún, *cf.* Plin., II 226; XXXVII 178 ss. Aunque Plinio nombra ahora al betún, un producto mineral, M. Bouvier, *op. cit.*, 74, apunta que podría tratarse de una planta *(Pistacia Palaestina)*, de olor resinoso muy acentuado, hoy desaparecida.

[353] Acerca de estas plantas, *cf.* respectivamente, Plin., XII 104, 41, 45, 48, 85 ss., 51, 129 y 100. El ásaro es el nardo silvestre, *cf. supra*, § 106.

[354] Acerca del malóbatro, *cf.* Plin., XII 129. Diosc., V 57, ofrece también la composición de este vino. Media libra equivale a 163,72 g, dos congios a 6,56 litros.

[355] Algunas plantas con las que se aromatizaban los vinos eran el hinojo, el eneldo y el perejil. *Cf.* Diosc., *Méd.* III 58, 66 y 70; V 65. Asimismo, *Geop.* VIII 9, 3 y 12.

[356] Transcripción de un término gr. *nektarítees* «de helenio».

[357] Todas estas son diversas denominaciones del helenio *(Inula helenium* L.). «Sínfito» es transcripción del griego *sýmphiton* «lo que suelda», por utilizarse para consolidar fracturas. No puede identificarse con otra planta, la consuelda, a la que se da en castellano el nombre de «sínfito». *Cf.* al respecto, Diosc., *Méd.* V 56. *Helenium* sería «la hierba de Helena» y *nectaria*, «la hierba del néctar o divina»; las denominaciones latinas *idea* y *medica* se deberían a su lugar de origen: *cf.* André, 1985, 118, 130, 157 y 171, respectivamente. *Orestion* podría significar «la hierba de Orestes».

cuenta denarios por cada seis sextarios[358] de mosto, asimismo dentro de un lienzo[359].

De otras hierbas se hace el *absintites*[360], cociendo una libra 109 de ajenjo del Ponto[361] en cuarenta sextarios de mosto y reduciéndolo a la tercera parte, o añadiendo al vino briznas de ajenjo. De modo similar se hace el *hisopites*[362] del hisopo de Cilicia, poniendo tres onzas en dos congios[363] de mosto o machacándolas en vino. Ambos vinos se hacen también de otro modo: sembrando estas hierbas junto a las raíces de la cepa[364]. Así Catón 110 enseña también a hacer el *eleborites*[365] del eléboro negro. Así se

---

358 Cincuenta denarios son 225 g, y 6 sextarios 3,28 litros.

359 *Cf. supra*, § 106.

360 Transcripción de un término gr. *absinthítes*, adjetivo derivado de *absínthion* «ajenjo». El nombre latino para designar el «vino de ajenjo», habría sido *absinthiatum*, según aparece en PAL., III 32. *Cf.* André, *comm. ad loc.* Al parecer, este vino se daba a beber a los vencedores de las carreras de carros que se celebraban en el Capitolio durante las fiestas de la Liga Latina. *Cf.* M. Bouvier, *Les Vins de l'Antiquité*, 2007: 72.

361 Probablemente la *Artemisia absinthium* L. *Cf.* PLIN., XII 31. Una libra equivale a 327,45 g, y 40 sextarios a 21,84 litros. Recetas similares en DIOSC., *Méd.* V 39, COL., XII 35; *Geop.* VIII 21.

362 Transcripción de un término gr. *hyssopítes*, adjetivo derivado de *hýssopos*, nombre de una planta que, al parecer, no se identifica con el moderno hisopo, sino con algún tipo de orégano oriental. *Cf.* André, *comm. ad loc.*, Recetas similares en DIOSC., *Méd.* V 40; COL., XII 35. Sus aplicaciones en *Geop.* VIII 15.

363 Tres onzas son 81,86 g, y dos congios, 6,55 litros.

364 Además del método para fabricar el vino de eléboro, que describe CATÓN en *Agr.* 114, consistente en echar eléboro triturado a las raíces de las cepas o poner ramilletes de eléboro en torno a la raíz, existía otra técnica para conseguir vinos aromáticos —reseñada por PALADIO, III 32, y *Geop.* 4, 9—, que consistía en conservar los sarmientos a remojo en esencias con perfume de las plantas elegidas al efecto, hasta que brotaban las yemas, pasando después a enterrarlos como el resto de las vides.

365 Transcripción de un término gr. *helleborítes*, adjetivo derivado del sustantivo *helléboros*, que designa el *Helleborus niger* L. Acerca de otros usos de

hace también el *escamonites*[366], pues es admirable la propiedad de la vid de atraer hacia sí el aroma ajeno, por lo que también las uvas exhalan un olor a sauce en las zonas pantanosas de Padua. Así también se siembra el eléboro en Tasos[367] o el cohombrillo silvestre o la escamonea: su vino se llama *ftorio*[368] porque provoca el aborto.

111 Se obtiene también vino de unas hierbas, cuyas características se dirán en el lugar que corresponde: de cantueso, de raíz de genciana y de *tragorígano*[369], y además de díctamo, de ásaro, de *dauco*, de *elelísfaco*, de pánace, de ácoro, de tomillo, de mandrágora y de junco oloroso[370]. Dieron además los nombres de

---

la planta, *cf.* PLIN., VIII 152. Con respecto a esta clase de bebida, CATÓN ofrece en 115 una segunda receta, consistente en hacer macerar el eléboro directamente en vino. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

366 Transcripción del gr. *skammonítes* «de escamonea» *(Convolvulus scammonia* L.). *Cf.* DIOSC., *Méd.* IV170.

367 Acerca de Tasos, *cf. supra*, 25. El cohombrillo silvestre, también llamado «amargo» es el *Ecballium elaterium* L. *Cf.* DIOSC., *Méd.* IV 150.

368 Transcripción del término gr. *phthórios* «destructivo». *Cf.* DIOSC., *Méd.* V 67.

369 El cantueso es la *Lavandula stoechas* L., cuyo nombre latino es transcripción del gr. *stoichás* «alineada»; la genciana puede ser la *Gentiana lutea* L., cuya raíz se utiliza todavía para preparar el vino de genciana, con vino de Jerez o vino de Oporto. El *tragorígano*, cuyo nombre es transcripción de otro gr., que significa «el orégano del macho cabrío», podría ser el *Origanum heracleoticum* Richb.

370 El díctamo, cuyo nombre latino es transcripción del otro gr. «la planta del monte Dicte», monte situado en Creta, podría identificarse con el *Origanus dictamnus* L.; el ásaro es el nardo silvestre *(cf. supra*, 106); el *dauco* es quizá una planta umbelífera de Creta *(Athamanta Cretensis* L.), de la que procede un vino medicinal llamado *dauquites* *(cf.* DIOSC., *Méd.* III 72; V 60), aunque PLIN., XXV 110-112, alude a cuatro variedades difíciles de distinguir; el *elelísfaco*, cuyo nombre transcribe un compuesto gr. —de *sphakós* «salvia» y *elelízoo* «agitar»—, es un tipo de salvia, quizá la *Salvia officinalis* L., *cf.* PLIN., XXII 146 ss.; acerca del *pánace*, *cf.* PLIN., XII 127 y DIOSC., *Méd.* III 48; el

escizino, *iteomelis* y *lectisfagites*[371] a unos vinos cuya fórmula está ya olvidada.

Por otra parte, de entre los arbustos, se obtiene vino de los dos tipos del cedro[372], del ciprés, del laurel, del enebro, del terebinto, del cálamo aromático y del lentisco, cuyas bayas o cuya leña verde se cuecen en mosto; y lo mismo con la leña del *camelea*[373], y la del *camepitis* y además con la del camedrio. Del mismo modo se obtiene también vino de flores, añadiendo el peso de diez denarios[374] a un congio de mosto. 112

ácoro es la caña aromática (*cf. supra*, 92 y 107); el denominado «tomillo» no se identifica con el actual, sino con un tipo de ajedrea (*Satureia* L.), *cf.* PLIN., XXI 56; la mandrágora es la *Mandragora autumnalis* Bertol. Acerca del junco, *cf.* PLIN., XII 104 y *supra*, 107.

371 El término *escizino* podría estar relacionado con el gr. *skyzáoo* «estar en celo» y designar un vino afrodisíaco, según ANDRÉ, *comm. ad loc.* Los términos *iteomelis* y *lectisfagites* estarían relacionados con las ya nombradas hierba del Ida y *elelísfaco*, según König-Winkler, *comm. ad loc.*

372 Los dos tipos de cedro (*maior* y *minor*) a que se refiere Plinio, son propiamente dos tipos de enebros: el «gran enebro» y el oxicedro, árboles de los que se ha ocupado el autor en XIII 53 y 52 respectivamente. En una experiencia llevada a cabo en nuestros días, la adición de esta planta a vinos actuales ha dado como resultado caldos de gusto muy agradable. *Cf.* M. Bouvier, *op. cit.*, 76.

373 El término *camelea* es transcripción de otro gr. *chamelaía* «olivo enano»: se aplica a plantas con hojas semejantes a las del olivo y podría convenir a diversas especies del género *Daphne* L., como la *Daphne gnidium* L. «torvisco» (PLIN., XIII 114) o la *Daphne oleoides* L. «torvisco moruno» (PLIN., XV 24; XXIV 133). *Camepitis* es también transcripción del gr. *chamaípitys* «pinillo» o «pino enano»: podría referirse a diversas especies del género *Ajuga* L., caracterizadas por su olor a resina de pino como la *Ajuga chamaepitys* L. «pinillo oloroso», de PLIN., XXIV 29. Dioscórides hace referencia a tres especies diferentes. El camedrio (del gr. *chamaídrys* «encina del suelo, baja») es una planta de hojas parecidas a las de la encina. Se corresponde con el *Teucrium chamaedrys* L., también llamado «carrasquilla». *Cf.* PLIN., XXIV 130, y DIOSC., *Méd.* III 98.

374 Diez denarios son 45 g; un congio, 3,28 litros.

17 (20)
El hidromiel o apomel *o* melicraton

113 Se obtiene también un vino[375] a partir de agua y miel solamente. Para esto, aconsejan conservar agua de lluvia durante cinco años. Algunos más entendidos la reducen por cocción inmediatamente hasta su tercera parte y añaden un tercio de miel añeja; después la tienen al sol durante cuarenta días desde el comienzo de la Canícula. Otros, una vez que se ha trasvasado tal cual, al décimo día la tapan. A esto se le llama hidromiel y toma el sabor del vino con los años; en ninguna parte hubo uno más apreciado que el de Frigia[376].

(21)
El ojimiel

114 Y aún más, el vinagre se mezclaba con miel: hasta tal punto no existe nada en la vida que no se haya experimentado. Llamaron ojimiel a esto: diez libras[377] de miel, cinco heminas de vinagre añejo, una libra de sal marina y cinco sextarios de agua de lluvia, que se dejan dar un hervor diez veces; se trasiega enseguida y se deja envejecer tal cual[378]. Todas estas bebidas han sido puestas en entredi-
115 cho por Temisón[379], un eminente escritor. Y, ¡por Hércules!, que

[375] Seguramente no se trataba de una bebida alcohólica, pues la fermentación no se produce cuando la proporción de azúcar sobrepasa el 14 o 15 %, y en este caso, por efecto del contenido de la miel, debía de alcanzar al menos un 22 %. Esta bebida era conocida también entre los latinos con el nombre de *aqua mulsa* o simplemente *mulsa*: *cf.* al respecto PLIN., XXII 110-112; XXXI 69. *Cf.* asimismo DIOSC., *Méd.* V 9, donde se le aplica también el nombre de *melíkraton*. Más datos sobre ella en André, *L'alimentation...*, 175.

[376] Región de Asia Menor, *cf.* PLIN., V 145.

[377] Una libra equivale a 327,455 g; cinco heminas a 1,63 litros; cinco sextarios a 2,73 litros.

[378] *Cf.* asimismo PLIN., XXIII 60-61, donde se añaden sus propiedades medicinales, y DIOSC., *Méd.* V 15.

[379] Temisón de Laodicea fue un médico griego de época augústea, discípu-

su uso puede parecer forzado, salvo si alguno piensa que el *aromatites* y los vinos compuestos con perfumes son obra de la naturaleza o que ella hizo nacer estos arbustos para que sirvieran de bebida. Tales conocimientos resultan satisfactorios en nombre del ingenio humano, que lo investiga todo. Y no se podrá dudar de que, de entre estos vinos, ciertamente, ninguno dura un año, excepto los que dijimos que son fruto del paso del tiempo[380], y de que la mayoría no llega ni siquiera a los treinta días.

18 (22)
Doce clases de vinos prodigiosos

Se dan también prodigios en el vino. 116
Se dice que en Arcadia[381] hay uno que es causa de fecundidad en las mujeres y de locura en los hombres; en cambio, en Acaya[382], y sobre todo cerca de Cerinia, un vino causa el aborto, y ello sólo con que las embarazadas coman de su uva, puesto que no hay diferencia de sabor. Se 117
afirma que los que beben vino de Trecén[383] no pueden engendrar. Se cuenta que Tasos[384] produce dos clases de vino opues-

lo de Asclepíades de Prusa. De sus escritos no han llegado hasta nosotros más que algunos fragmentos.

[380] Entre ellos cabe citar el vino de mijo y el vino de rosas. *Cf. supra*, §§ 101, 106.

[381] También Teofrasto, *HP* IX 18, 10, cita un vino de estas características situándolo concretamente en Heraclea de Arcadia; sin embargo, puesto que en Arcadia no existe ciudad con ese nombre, hemos de pensar que la población sería Herea, a orillas del Alfeo, como escriben Ateneo, *Banquete* I 31e, y Eliano, *VH* XIII 16.

[382] Acaya es una región costera al norte del Peloponeso. *Cf.* Plin., IV 12-13. Cerinia es la act. Mamusia. Igualmente Teofrasto, *HP* IX 18, 11, afirma la existencia de este vino y la característica de que ni su sabor ni el de las uvas que lo producen es distinto al de los demás.

[383] Antigua ciudad de la Argólide: *cf.* Plin., IV 18. Act. Troizén.

[384] Acerca de Tasos, *cf. supra*, § 25. La misma información en Teofrasto, *HP* IX 18, 11.

tos, uno con el que se concilia el sueño y otro con el que se le ahuyenta. Entre ellos mismos se da el nombre de vid triacal[385] a aquella cuyo vino y cuya uva son remedio contra las picaduras de serpiente. La variedad *libanodes*[386] tiene olor a incienso, y con ella ofrecen libaciones a los dioses. La *aspendio*, por el contrario, está prohibida en los altares: dicen que no la toca ni siquiera un pájaro. Egipto da el nombre de tasia a una uva de allí muy dulce y que suelta el vientre; en cambio, la variedad licia lo contiene. Egipto tiene también la *ecbolade*, que provoca el abor-
118 to. Algunos vinos con la Canícula[387] se alteran en la bodega, pero después se recobran. Igualmente ocurre durante la navegación por mar, cuyas sacudidas parece que añaden a los vinos que las soportan tanta antigüedad como movimiento tienen.

[385] El término latino es trancripción del gr. *theeriakée*, derivado de *théer* «fiera salvaje». La triaca era un antídoto de propiedades fabulosas contra los venenos, empleado especialmente contra la mordedura de serpiente. Tanto *Geop.* IV 8 como PAL., III 28 dan la fórmula para producir la vid triacal, bien insertando triaca en el sarmiento que se va a plantar, bien regando las raíces con este líquido medicinal, sin hacer referencia en ningún caso a que tuviera su origen en Tasos. *Cf.* asimismo PLIN., XXIII 14.

[386] El término latino puede derivar del gr. *libanoeidées* «semejante al incienso» o de *libanootís* «romero», planta de la que PLINIO en XIX 187 dice que huele a incienso. El vocablo *aspendio* puede ser transcripción del compuesto gr. *a-spéndoo* «no ofrecer en libación» o puede proceder del topónimo *Áspendos*, ciudad de Panfilia (*cf.* PLIN., V 96). Acerca de la uva tasia, *cf. supra*, 75. La uva licia podría ser la que Plinio cita *supra*, 74, como procedente de Telmesos. El término *ekbolade* es transcripción del adjetivo gr. *ekbolás* «abortivo».

[387] Información semejante en *Geop.* VII 10 y 15, 16. Asimismo, en VII 17, *Geopónicas* se hace eco de los peligros del transporte marítimo para los vinos al ofrecer una fórmula para estabilizarlos durante estos viajes. Según André, *comm. ad loc.*, parece comprobado que los vinos que no se alteran por el transporte marítimo envejecen más deprisa, debido a una oxigenación más rápida producida por los continuos movimientos.

19 (23)
Qué vinos no está permitido utilizar para los sacrificios

Y puesto que la vida está unida a la religión, se considera nefasto ofrecer a los dioses en las libaciones, además del vino de una cepa que no ha sido podada[388], el de una alcanzada por un rayo, y el de aquella junto a la cual haya colgado de una soga un cadáver, o el vino que han pisado[389] con los pies heridos, y el que sale del orujo «recortado[390]» o el contaminado por alguna inmundicia que le haya caído encima, y los vinos griegos porque podrían tener agua. 119

La misma vid también se come, cociendo la parte de arriba de los tallos, que además se aderezan con vinagre y salmuera.

(24-25)
De qué manera se condimentan los mostos

(24) Pero también convendría haber hablado de la preparación del vino, puesto que los griegos, como Eufronio, Aristómaco, Comíades e Hicesio[391], fijaron sus particulares preceptos y los convirtieron en un arte[392]. 120

---

[388] *Cf. supra*, § 88.

[389] Aunque el texto de Mayhoff prefiere la conjetura *calcatae*, un genitivo que se referiría a *vitis* «viña», nosotros elegimos la lectura de los mss., *calcata* —como hacen André y Warmington en sus ediciones.—, término que iría aplicado a *vina* «vinos». Acerca de los cuidados con que se rodeaba el pisado de las uvas en el lagar, *cf.* Billiard: 440, y André, *comm. ad loc.*

[390] Según André, *comm. ad loc.*, se trata del vino también llamado *tortivo*, mencionado asimismo por Catón, Varrón y Columela. Se obtiene de los restos de orujo que, apelmazados alrededor de la prensa, se cortan con un instrumento de hierro para después volverlos a prensar. *Cf. infra*, § 130.

[391] Eufronio de Atenas, autor del siglo II a. C., que escribió *De apparatu vini* «La preparación del vino». Aristómaco de Solos, autor del siglo II a. C., que dedicó cincuenta y ocho años de su vida al estudio de las abejas, *cf.* PLIN., XI 19. Comiades es un autor desconocido en otras fuentes. Hicesio, médico griego del siglo I a. C., que escribió un tratado de medicina en dos volúmenes, *cf.* PLIN., XXVII 31.

[392] Convirtieron los preceptos en un arte o disciplina técnica en la medida en que los sistematizaron y organizaron.

África mitiga la aspereza del vino con yeso[393], e incluso en algunos lugares con cal. Grecia combate la suavidad de sus vinos con arcilla[394], mármol, sal o agua de mar; una parte de Italia lo hace con pez *crapulana*[395]; y es usual, allí y en las provincias limítrofes, tratar el mosto con resina[396]. En algunas partes lo aderezan con la hez de un vino anterior o con vinagre. También
121 del propio mosto se obtienen remedios. Éste se reduce por cocción, para endulzarlo, en proporción a su fuerza, pero se dice que en tales condiciones no dura más de un año. En algunos

---

393 El uso del yeso en la preparación del vino estaba muy extendido en la Antigüedad, sobre todo en las regiones más meridionales. Desde finales del siglo IV a.C. TEOFRASTO lo señala en Chipre, Fenicia e Italia (*De lap.* 67). COLUMELA lo emplea igualmente (XII 20, 8; 28, 2, 3). Plinio lo conoce en África, ATENEO en las islas del mar Jónico (33 b), PALADIO en Grecia (XI 14, 3). También en *Geop.* VI 18 se ofrece una técnica para el enyesado del mosto. Esta práctica servía para eliminar en parte la acidez del vino, aclararlo, darle buen color y producir una mayor proporción de alcohol. Sin embargo el yeso, aparte de estropear el sabor del vino si se utilizaba en exceso, fue también puesto en tela de juicio por la medicina antigua: así, DIOSC., *Méd.* V 6, 5 y el mismo PLINIO en XXIII 45; *cf.* Billiard: 499-500. Asimismo, J. P. Brun, *Le vin romain antique*, Grenoble, 1999, 117. La cal servía, igualmente, para disminuir su acidez. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

394 Acerca de la adición de arcilla, mármol, sal y agua de mar, *cf.* BILLIARD: 501-503 y André, *comm. ad loc.*, 140. *Cf.* asimismo, *supra*, § 78.

395 Se trata de una pez hecha con una esencia de resina llamada *crápula*, cuya obtención se describe en PLIN., XVI 53-54. *Cf. infra*, § 124.

396 La resina constituye uno de los ejes de la vinificación romana. Este producto parece haber sido el conservante del vino más antiguo, pues se han encontrado restos en la pared de una jarra neolítica. A la par, transmitía al vino un sabor resinoso muy apreciado. Todavía hoy se utiliza en Grecia para la fabricación de un vino al que presta un gusto muy especial y la denominación: el vino de resina. *Cf.* J. P. Brun, *op. cit.*, pág. 6. Acerca de la adición de la hez y del vinagre, *cf.* Billiard: 503-504 y 506-507; asimismo, André, *comm. ad loc.*

lugares cuecen el mosto hasta hacerlo *sapa*[397], y cuando ésta se vierte en el vino, quebranta su bravura. Sin embargo, no sólo en esta variedad de vino sino también en cualquier otra se impregnan las propias vasijas[398] con una preparación de pez, cuya fórmula de elaboración[399] se dirá en el siguiente volumen.

20 (25) *La pez. Las resinas*

De entre los árboles que segregan al- 122
gún jugo, producen pez y resina unos que nacen en Oriente y otros que lo hacen en Europa. La parte de Asia[400] que está en medio, tiene árboles de uno y otro lado. En Oriente los terebintos[401] destilan una resina que es la mejor y la más ligera, luego los lentiscos, una que también llaman mástique[402], y después los cipreses, una de sabor muy áspero; todos dan una sustancia líquida y de carácter resinoso, pero el «cedro» la da más grasa, y adecuada además para fabricar los distintos tipos de pez. La resina arábiga es blanca, de olor acre y de difícil cocción; la de Judea es más dura e incluso más olorosa que la del terebinto; la de Siria es parecida a la miel de

[397] *Cf. supra*, § 80. También se le añadía *sapa* a un vino romano para asemejarlo al vino griego, como señala CATÓN, en *Agr.* 24.

[398] El empleo de pez y resinas como impermeabilizante en ánforas de vino lo tenemos atestiguado en PLINIO, *infra*, 127 y XVI 22, y en ESTRABÓN, III 2, 6. *Cf.* L. Roldán Gómez, «La presencia del vino en el entorno de Jerez en la época romana», *El vino en la Antigüedad...*, 210.

[399] *Cf.* al respecto la descripción de COL., XII 18, 5 ss.

[400] Es decir, la provincia romana, que tenía sus territorios más lejanos por Oriente en el Ponto, Capadocia, Cilicia y Siria.

[401] El terebinto es el *Pistacia terebinthus* L (PLIN., XII 25; XIII 54), el lentisco, el *Pistacia lentiscus* L. (PLIN., XII 71); en cuanto a los cipreses, Plinio en XVI 141 se refiere a dos tipos, uno masculino y otro femenino. El «cedro» es un tipo de enebro (PLIN., XIII 53). Acerca de los distintos tipos de resina, *cf.* PLIN., XIII 53-54; XXIV 32-35.

[402] *Cf.* PLIN., XII 71.

123 Ática. La de Chipre[403] aventaja a todas: es asimismo del color de la miel y consistente. La resina de Colofón es más amarilla que las otras, pero si la trituran se vuelve blanca y de olor muy fuerte; por eso no la usan los perfumistas. En Asia se da el nombre de *psagdas*[404] a la que se hace de pícea y es de un blanco brillante. Toda resina se disuelve en aceite[405] —algunos piensan que esto sucede también con la greda de alfarero— y me avergüenza confesar que ahora su máximo honor consiste en arrancar el vello del cuerpo de los varones.

124 Existe un método de aderezar el mosto en la primera fermentación, que dura nueve días cuando más, rociándolo con pez[406], para que se le pegue al vino su olor y un cierto sabor picante. Se cree que con la flor de la resina cruda esta operación se realiza con mucha más eficacia y se aviva la suavidad del vino; por el contrario, se cree que la *crápula*[407] modera la

---

403 Según André, *comm. ad loc.*, 142, esta resina debe de proceder también del terebinto: *cf.* al respecto, Plin., XXIV 34. Acerca de la resina de Colofón, ciudad en la costa lidia de Asia Menor, *cf.* Diosc., *Méd.* I 71, 3. De esta variedad procedería el nombre de «colofonia», que se da en español a la resina que queda como residuo al destilar de la secreción del pino la trementina o aguarrás.

404 Transcripción de un término gr. *psagdas*, que designa una sustancia aromática utilizada en Egipto; *cf.* Ateneo, *Banquete* XV 690e y 691c. La pícea de Asia puede ser la *Picea orientalis* L.

405 Acerca del uso del aceite para la disolución de las resinas, *cf.* Plin., XXIV 34; no parece, en cambio, que puedan diluirse en la greda. Sobre la depilación *cf.* Plin., XXIX 26.

406 La pez, que se producía por el calentamiento de la resina a alta temperatura, gozaba, al parecer, de la propiedad de detener las fermentaciones secundarias, tan perjudiciales para los vinos sin alcohol. *Cf.* al respecto, Billiard: 475. Asimismo, André, *comm. ad loc.*

407 El término es un préstamo del griego *kraipále*, que designa la pesadez de cabeza producida por la embriaguez. La *crápula* es una esencia de resina que se mezclaba con el vino, obtenida tras la exposición al sol o un calentamiento suave del producto recién sacado del árbol, al que se denominaba *flos*

dureza excesiva del mosto y rompe su sabor fuerte[408] o, donde
una suavidad desvaída lo hace insípido, le añade un sabor
fuerte, especialmente en los mostos de Liguria y de los alrede-
dores del Po[409]. Su empleo se delimita del modo siguiente: en 125
los mostos de sabor intenso se echa más *crápula*, y en los de
sabor suave, menos. Hay algunos mostos[410] que piden ser ade-
rezados con las dos sustancias, y otros, además con pez. Hay
también en algunos lugares una característica y un defecto del
mosto, el fermentar espontáneamente por segunda vez, altera-
ción por la que se estropea el sabor y que recibe el nombre de
vapa, deshonroso incluso para los hombres[411] cuyo espíritu ha
degenerado.

En realidad, en el mal gusto del vinagre reside una virtud de

---

crudus resinae «la flor cruda de la resina». *Cf.* André, *comm. ad loc.*, 142-143. El término pasó en latín tardío a designar el exceso en la comida (*cf.* Isid., *Et.* XX 9), y después al castellano con sus tres acepciones: «borrachera», «libertinaje» y «hombre de costumbres licenciosas».

[408] El término que aquí utiliza Plinio, *uirus*, ofrece —según A. Ernout-A. Meillet, *Dictionaire étymologique de la langue latine*, París 1951, *s. v.*— el significado genérico de «acidez / amargor». Sin embargo, M. Bettini, en su trabajo «*In uino stuprum*», *In uino veritas*, 227, opta en este pasaje por la traducción más neutra de «sabor fuerte», que nosotros adoptamos.

[409] Liguria es la región situada en el noroeste de Italia, entre Génova y Niza: allí se elaboraba la pez nemetúrica, muy apreciada para aderezar el mosto, como indica Col., XII 22, 1, y 24, 1. El Po es el gran río que nace en su territorio. *Cf.* Plin., III 48-49.

[410] Elegimos para nuestra traducción el texto propuesto por André en su edición (*quae ex*, más acorde en su inicio con el de los mss. y más ajustado al contexto que el que presenta Mayhoff: *qui et*).

[411] *Cf. supra*, § 64. Se trata de una bebida muy barata y de muy mala calidad, propia del avaro y con la que se emborracha el marinero, como señala Horacio, *Sát.* II 3, 142-144, y I 5, 16, respectivamente. Por otra parte, el término es sinónimo de «hombre inútil y degenerado», *cf.* Catulo, 28, 5 y Horacio, *Sát.* I 1, 104.

mucha utilidad, sin la cual la vida no podría transcurrir tan apaciblemente[412].

126 Por lo demás, existe tanta preocupación en el tratamiento de los vinos, que en algunos lugares se los restaura con ceniza, lo mismo que en otras partes con yeso y según los métodos que hemos señalado; pero se prefiere la ceniza de los sarmientos de la vid y de la encina. Y aún más, para esto mismo, mandan que se vaya a buscar agua de alta mar y que se conserve desde el equinoccio de primavera, o sacarla, al menos, en la noche del solsticio y cuando sopla el aquilón, o bien, si se saca en torno a la vendimia, cocerla.

127 En Italia[413] se aprecia, sobre todo, la pez del Brutio para empegar las vasijas destinadas al vino. Se obtiene de la resina de la pícea; en Hispania, en cambio, se saca una muy poco apreciada del pino silvestre, pues su resina es amarga, seca y de olor muy fuerte. Indicaremos sus diferencias específicas y el modo de elaboración en un próximo libro[414], al hablar de los árboles silvestres. Como defectos, además de los anteriormente dichos, están la acidez y el sabor fuerte a humo, y, por otra parte, con respecto a la pez, su combustión[415]; pero la prueba de su calidad es que los fragmentos brillen un poco y que al morderlos se ablanden con una acidez agradable.

128 Asia aprecia sobre todo la pez del Ida, Grecia la de Pieria[416],

---

[412] Acerca de las cualidades del vinagre y de su hez, *cf.* PLIN., XXIII 54 ss., y XXIII 66 ss., respectivamente.

[413] Cada región tenía preferencia por una pez particular; *cf. infra*, § 128.

[414] *Cf.* PLIN., XVI 52 ss.

[415] Según señala André, *comm. ad loc.*, la pez quemada daba mal gusto al vino y perdía la untuosidad necesaria para adherirse a las paredes de la vasija. *Cf. supra*, §§ 124, nota 406.

[416] El monte Ida estaba situado en la Tróade, al noroeste de Asia Menor: *cf.* PLIN., V 122. Pieria es una región de Macedonia: *cf.* PLIN., IV 33.

Virgilio la de Naricia[417]. Los más cuidadosos mezclan mástique negra, que se da en el Ponto semejante al betún[418], y la raíz del *iris*[419] y su aceite. En efecto, se ha comprobado que los vinos se avinagran cuando las vasijas se recubren de cera. Pero trasegar el vino a las vasijas en las que hubo vinagre es más útil que trasegarlo a las que han tenido vino dulce o *mulso*. Catón man- 129
da que el vino «se prepare» —así dice él[420]— con una cuadragésima parte de lejía de ceniza[421] cocida con *défruto* por cada odre[422], o con una libra y media de sal y a veces con mármol triturado. Hace también mención del azufre, pero de la resina sólo en último lugar[423]. Manda sobre todo añadir al vino que 130
está comenzando a madurar el mosto que él llama *tortivo*[424] y

[417] Nárico o Naricia, ciudad de los locrios, patria de Ayax, de donde procedían los colonos que se establecieron en el Brutio, en el sur de Italia: *cf.* PLIN., IV 27. *Cf.* al respecto, VIRG., *G.* II 438. Seguramente la pez procedía de esta colonia, pero Virgilio le aplica tal nombre por el de la ciudad metropolitana.

[418] *Cf.* PLIN., XII 72.

[419] Posiblemente el lirio cárdeno *(Iris germanica* L.), o el lirio blanco o flor de lis *(Iris florentina* L.). *Cf.* PLIN., XV 30; XIII 14,18. Asimismo, CATÓN, 107; *Geopónicas* VI 7.

[420] Plinio utiliza aquí un término técnico *(concinnari)*, cuya primera acepción, «arreglar, preparar», varía según el término al que se añade. *Cf.* Ernout-Meillet, *Dictionnaire*, *s.v.* *Cf.*, asimismo, CAT., 114 y 122.

[421] Al parecer, Plinio ha confundido aquí la lejía de ceniza *(cineris lixivia)* con el mosto lixivo *(mostum lixivum)* al que se refiere Catón, es decir, el mosto que ha escurrido antes de que se haya prensado la uva. *Cf.* COL., XII 27. Catón no hace tampoco ninguna referencia al azufre. *Cf.*, al respecto André, *comm. ad loc.*

[422] El odre tenía una capacidad equivalente a veinte ánforas o 524 litros.

[423] Podría percibirse en el texto pliniano una cierta extrañeza porque Catón se refiere a la resina en último lugar cuando éste es un producto utilizado desde antiguo para la conservación del vino. *Cf. supra*, 120.

[424] Mosto procedente de un segundo prensado, del que hablan también CATÓN, 23, 4, VARRÓN, *Agr.* I 54, 3 y COLUMELA, XII 36. Catón lo añadía al vino seguramente porque presentaba más tanino; sin embargo, Varrón lo dejaba

que nosotros conocemos como el de último prensado. Sabemos que se añaden también colorantes para teñirlo[425], a modo de pigmentos del vino, y así gana cuerpo. ¡Con tantos brebajes forzamos al vino para que agrade, y nos admiramos de que resulte dañino! Y la prueba de que se va a echar a perder reside en que cambia el color de una lámina de plomo puesta en su interior[426].

(26)
El vinagre. La hez

131 Lo que distingue al vino de las demás bebidas es criar moho o convertirse en vinagre, y existen libros dedicados a su remedio. La hez seca del vino prende y arde espontáneamente por sí misma. Su ceniza tiene las características del nitro[427] y sus mismos efectos, tanto más cuanto más pastosa resulta al tacto.

21 (27)
Las vasijas de vino. Las bodegas

132 Son grandes las diferencias del vino, incluso después de recogido, según el clima. En la zona de los Alpes, lo conservan en recipientes de madera que rodean con aros[428], y además evitan su congelación

---

aparte porque —en su opinión— se trataba de un mosto de baja calidad que sabía a hierro. *Cf. supra*, § 119, y André, *comm. ad loc.*

[425] El vino se coloreaba con azafrán y se aclaraba con suero de leche. También cambiaba de color según se le echara ceniza de vid blanca o de vid negra (*cf. Geop.* VII 13, 2; VII 21).

[426] El proceso, según *Geop.* VII 15, 17-18 es el siguiente: se fabrica una laminilla de plomo y se pega en el tapón de la tinaja con cera, antes de cerrarla. A los cuarenta días se abre el recipiente: si la laminilla no se ha alterado, el vino está sano, pero si aparece de un color blanquecino, es que el vino va a estropearse.

[427] Nitrato de potasa.

[428] En este caso no seguimos la edición de Mayhoff, que admite la lectura *tectisque cingunt* del ms. M, sino la que ofrecen DEFd, *circulisque cingunt*, opción preferida por los editores modernos, entre ellos André. El autor se refie-

en los rigores del invierno mediante el fuego. Es poco comentado, pero se ve en alguna ocasión que, tras reventar las vasijas, el vino se mantiene en un bloque helado de modo prodigioso, puesto que el vino no se congela[429]; en otras ocasiones, por el frío, solamente se espesa.

En los climas más benignos conservan el vino en tinajas, y 133
las entierran por completo o en parte según la región[430]. Así las protegen del clima, en cambio en otros lugares las guardan bajo techado[431]. Y se nos han transmitido además las siguientes prescripciones: que un lado de la bodega, o al menos las ventanas, conviene que se sitúen frente al aquilón, o en todo caso frente al oriente equinoccial; que el muladar y las raíces de los árboles queden lejos y lo mismo todo lo que produzca un olor fuerte, porque éste pasa con toda facilidad al vino, y que, en cualquier caso, los higos y los cabrahígos tienen que estar lejos. Que las 134

re naturalmente a los toneles, que debieron de fabricarse por primera vez en la Galia, en la zona de los Alpes o en las regiones meridionales del Danubio. Según parece, este tipo de recipientes penetró en Italia, pero sólo como útil de transporte y no como utensilio sedentario. *Cf.* Billiard: 479.

429 Sin embargo, el vino puede helarse entre –3° y –4°, según su graduación alcohólica. *Cf.* al respecto André, *comm. ad loc.*

430 Si el vino era ligero y poco alcoholizado, según la temperatura y el clima, las tinajas se enterraban en un lugar seco hasta los dos tercios de su altura; si el vino era fuerte y con cuerpo, no eran necesarias tantas precauciones y podían quedar al aire libre. Información similar encontramos en *Geop.* VI 2. *Cf.* asimismo Billiard: 471.

431 Es decir, en bodegas. Acerca de la construcción de las *cellae vinariae* nos informan Varr., *Agr.* I 13, 7; Col. I 6, 11; Pal., I 18,1 y *Geop.* VI 2, 1. Todos los textos coinciden en que deben estar orientadas al norte (el aquilón) y al este. Vitruvio, I 4, 2 lo justifica diciendo lo siguiente: «Es un hecho que en las bodegas cubiertas nadie toma la iluminación del sur, ni tampoco del oeste, sino del norte, porque que ese lado no experimenta cambios en ninguna estación, sino que permanece todo el tiempo constante e invariable» (Vitruvio, *Arquitectura* I-IV. Intr., trad. y notas de F. Manzanero, Gredos, Madrid, 2008:172).

tinajas guarden también una distancia, para que los defectos no se extiendan por el contagio, siempre muy rápido, del vino. Y no hay duda de que importa también la forma de las tinajas: las panzudas y con abertura ancha son menos útiles[432]. Nada más comenzar la Canícula conviene untarlas con pez[433], después echar agua de mar o salada, a continuación rociarlas con ceniza de sarmientos o con arcilla, y, una vez limpias, perfumarlas con mirra con mucha frecuencia, así como a las propias bodegas. Los vinos flojos han de conservarse en tinajas hundidas en
135 tierra, los vigorosos en tinajas fuera de ella. Las tinajas no se han de llenar nunca[434], y lo que falte ha de embadurnarse con vino de pasas o con *défruto*, mezclados con azafrán o con iris machacado con *sapa*. Que asimismo, las tapaderas de las tinajas han de tratarse añadiendo mástique o pez del Brutio. No se permite abrirlas sino en un día sereno; no se permite si sopla el
136 austro o hay luna llena. Se tiene por buena la flor del vino si es blanca; la roja es muy mala señal si no es éste el color del vino[435], y asimismo es mala señal que las vasijas se recalienten y que las tapaderas rezumen. El vino que empiece a echar flor rápidamente y a coger olor, no durará mucho tiempo. Aconsejan cocer también el *défruto* y la *sapa* cuando no haya luna en

[432] Según *Geop.* VI 7, las tinajas de vientre hinchado son peores que las tinajas altas. También se afirma poco después que los recipientes pequeños son más apropiados para conseguir la conservación y la calidad del vino. *Cf.* Billiard: 470.

[433] El proceso lo detalla COLUMELA, XII 18, 5-7.

[434] Según *Geop.* VI 12, 2, las tinajas no deben estar ni demasiado llenas ni demasiado vacías; se ha de calcular el aumento normal del volumen del mosto al entrar en ebullición, de forma que no rebose y que la espuma suba hasta el borde y escupa sólo las impurezas.

[435] Plinio debe de referirse al velo grisáceo, que se convierte en rosa cuando se espesa, producido por las bacterias acéticas; *cf.* J. P. Brun, *Le vin romain*, 129.

el cielo, es decir, en la conjunción de este astro, y en ningún otro día; además, en vasijas de plomo, no de cobre, tras añadir nueces, pues ellas absorben el humo. En Campania parece lo más oportuno que los vinos más apreciados, expuestos a la intemperie en *cados*, sean batidos por la lluvia, los vientos, el sol y la luna.

22 (28)
La embriaguez

Y si se piensa con detenimiento, en 137
ningún otro ámbito de la vida se requiere mayor esfuerzo —como si, para beber, la naturaleza no nos hubiera concedido el líquido más saludable, el agua, de la que usan todos los demás animales; pero nosotros obligamos incluso a las bestias de carga a beber vino—; ¡y con tanto esfuerzo, con tanto trabajo y con tanto dispendio suministra un producto que trastorna la mente del hombre y hace surgir la locura, con miles de crímenes producidos por su causa, y con tanto atractivo que la mayor parte de los hombres no concibe otra recompensa en la vida[436]! Y más aún, por cierto: para poder tomar 138
más, debilitamos la fuerza del vino mediante un tamiz[437], y se inventan otros estimulantes, e incluso se componen venenos para incitar a beber: unos toman primero cicuta[438], para que la muerte les obligue a beber, y otros polvo de piedra pómez y unas cosas[439] que da vergüenza contarlas y enseñarlas.

---

[436] Aunque Mayhoff no lo ha considerado de esa manera en su edición, André juzga que se trata de una oración exclamativa y así lo indica con el signo correspondiente, propuesta que nosotros aceptamos en nuestra traducción.

[437] Los vinos se filtraban en Roma con una manga de lino empapada en mirto, para conseguir una mayor pureza de color, claridad y brillo; ello, además, les aportaba un nuevo perfume. *Cf.* PLIN., XV 124; XIX 53, y XXIII 45; HOR., *Sát.* II 4, 53, y PETR., *Satir.* 73, 5.

[438] *Cf. supra*, § 58, donde se reseña el vino como antídoto de la cicuta.

[439] Según *Geop.* VII 31, para beber y no sufrir los efectos del alcohol había

139 Vemos que los más comedidos se escaldan en los baños[440] y que se los saca exánimes de allí, y que hay otros que no pueden esperar a llegar al lecho[441], ni siquiera a ponerse la túnica, y, desnudos y jadeantes, allí agarran directamente unos vasos enormes, como haciendo ostentación de fuerza, y se los beben enteros para vomitar al punto y beber de nuevo, y así una segunda y una tercera vez, ¡como si hubieran nacido para acabar con el vino y como si éste no pudiera derramarse sino a través
140 del cuerpo humano! A este propósito[442] se dirigen los ejercicios gimnásticos venidos del extranjero, y el revolcarse en el cieno[443] y la exhibición de pectorales al volver el cuello hacia atrás[444]: se afirma que mediante todas estas cosas se provoca la sed. Pero además, ¡qué rivalidades en el beber, qué vasos cincelados con adulterios, como si las borracheras por sí mismas no instruyeran suficientemente en los excesos! Así desde el libertinaje se apura el vino, e incluso se incita a la embriaguez con un

---

que tomar pulmón de cabra, col cruda o almendras amargas en ayunas. PLINIO, XXIII 96; XXXVI 156, recomienda utilizar la piedra pómez y el *oleomiel*. Otros remedios contra la borrachera, en TEOFRASTO, *HP* IX 17, 3.

440 Para provocar la sed, pues el cuerpo se deshidrata con el calor excesivo.

441 Se refiere, naturalmente, al lecho o triclinio sobre el que comían reclinados los romanos.

442 Es decir, para excitar la sed y aumentar la ingesta de vino. PLINIO, XXIII 42, afirma que el hombre, por culpa del vino, es el único animal capaz de beber sin sed.

443 Plinio se refiere aquí a un ejercicio importado de Grecia: consistía en una lucha que se realizaba en medio del fango y que exigía del atleta un esfuerzo mayor, al tener que apresar a un adversario que se escapaba de las manos por el efecto deslizante del barro. *Cf.* André, *comm. ad loc.*, 150.

444 Según ANDRÉ, *comm. ad loc.*, 150, parece tratarse de un ejercicio de la pantomima —lo que en términos gimnásticos se denomina «hacer el puente»— que los danzantes realizaban en los banquetes. *Cf* Daremberg-Saglio, *Dictionnaire des Antiquités*, I 1079, fig. 1328.

premio y, si agrada a los dioses, se la compra. Uno, cuando ha comido tanto como ha bebido, recibe por ley[445] la recompensa a su embriaguez, otro bebe tanto cuanto le exigen los dados. En- 141
tonces unos ojos lascivos ponen precio a la mujer casada, mientras que unos ojos cargados traicionan al marido; entonces se desvelan los secretos del corazón: unos hacen público su testamento, otros sueltan palabras que causan la muerte y no contienen unas palabras que luego se van a tragar —¡cuántos han perdido así la vida!—. Y, según el vulgo, ya al vino se le ha atribuido la verdad[446]. Mientras tanto, aunque todo resulte lo mejor posible, no ven salir el sol[447] y viven durante menos tiem-
po. De ahí la palidez, los párpados caídos, las llagas en los 142
ojos[448], las manos trémulas que derraman los vasos llenos —lo que constituye su castigo en ese momento—, los sueños atroces[449] y el desasosiego nocturno, y además, como el mayor pre-

---

[445] En efecto, el banquete tenía unas leyes muy estrictas, heredadas del simposio griego, entre las que se consideraba la primera, como señala CICERÓN, *Tusc.* 5, 118, la siguiente: *aut bibat aut abeat* «o que beba o que se vaya». *Cf.* André, *comm. ad loc.*, 151.

[446] El conocido adagio *in uino ueritas*, recogido por Erasmo y cuya difusión ha llegado hasta nuestros días, estaba ya presente en la lírica griega del siglo VII a. C.: se remonta, concretamente, a ALCEO DE MITILENE (frag. 66 D), y ha sido transmitido por autores tan diversos como PLATÓN, *Banquete* 217 e, TEÓCRITO, 29, 1 y ATENEO DE NÁUCRATIS, I 37 e. También se encuentran referencias en los autores latinos, como por ejemplo en HORACIO, *Sát.* I 4, 89; II 8 37.

[447] COLUMELA, *Pref.* 17 alude a esta costumbre de beber hasta el amanecer con una frase similar. De modo parecido se expresa SÉNECA, *Ep.* 122: «dentro de la propia ciudad existen antípodas que, como dice M. Catón, nunca vieron salir ni ponerse el sol».

[448] Dado que la embriaguez no produce llagas en los ojos, cabe pensar que Plinio se refería al hecho de que los ojos de los borrachos parecen inyectados en sangre. *Cf.* André, *comm. ad loc.*

[449] Plinio utiliza concretamente el término *furiales*, aludiendo a sueños en los que se aparecen las Furias.

mio de la embriaguez, un deseo monstruoso de placer sacrílego. Al día siguiente, un olor como de un cántaro de vino, que sale de la boca, y el olvido de todas las cosas y la muerte de la memoria. Proclaman que ellos así aprovechan la vida cuando cada día se pierde el anterior; pero ellos pierden también el siguiente.
143 Siendo emperador Tiberio Claudio, hace cuarenta años, se impuso el beber en ayunas[450] y sobre todo que el vino precediera a la comida, y esto siguiendo costumbres extranjeras y con la complacencia de los médicos, que siempre se entregan a alguna
144 novedad. En esta capacidad buscan los partos[451] la gloria; entre los griegos, Alcibíades mereció la fama por ello, y entre nosotros, recibió también su sobrenombre Novelio Torcuato de Milán, que había ocupado los cargos que van desde la pretura hasta el consulado, tras apurar de un solo trago tres congios —de donde le vino el sobrenombre[452]— mientras el emperador Tiberio le miraba asombrado por el prodigio, él que en su vejez fue
145 ya riguroso, e incluso en ocasiones cruel. También él mismo en su juventud había sentido inclinación por el vino puro[453]. Y se cree que por estas mismas recomendaciones Lucio Pisón[454] fue

---

[450] PLINIO, XXIII 41 afirma que ésta es una costumbre muy perjudicial, sobre todo para los que tienen que dedicarse a sus negocios y necesitan tener su espíritu despierto. *Cf.* asimismo SÉNECA, *Ep.* 122, 6.

[451] Acerca de los partos, *cf.*, entre otros pasajes, PLIN., VI 41, 44, y 111-116.

[452] Amigo íntimo de Tiberio, que recibió por su «hazaña» el sobrenombre de *Tricongio* (tres congios = 9. 849 litros). *Cf.* al respecto André, *comm. ad loc.*

[453] Tiberio destacaba en su juventud por su excesiva afición al vino, de tal manera que en el campamento en lugar de Tiberio Claudio Nerón, le llamaban, remedando su nombre, *Biberius Caldius Mero*: *Biberius*, derivado del verbo *bibo* «beber», debía de significar algo así como «bebedor»; *Caldius* sería el comparativo de *calidus* «caliente», en alusión al modo en que se solicitaba en las tabernas un vino (un *calidum* = un vino con agua caliente); *Mero* estaría en relación con *merum* «vino puro» .

[454] Según SUETONIO, *Tib.* 42, el emperador le confió la prefectura del pre-

elegido por él para la tutela de la ciudad, porque había bebido sin interrupción durante dos días y dos noches en su presencia, cuando era ya emperador. Y se decía que en ninguna otra cosa Druso César[455] se había parecido más a su padre Tiberio. A Tor- 146 cuato le cupo también la gloria poco frecuente —puesto que a este arte de beber le corresponden también unas reglas[456]— de no haber balbuceado al hablar, de no haberse aliviado por el vómito ni por otra parte del cuerpo mientras bebía, de haber desempeñado las guardias de la mañana correctamente, de haber bebido en un solo trago la mayor cantidad de vino, y de haber añadido, además, la mayor cantidad en tragos más pequeños; y, con la más rigurosa observancia, la gloria de no haber respirado al beber, de no haber escupido y de no haber dejado ni gota de vino para hacerlo sonar en el pavimento[457], de acuerdo con un cuidadoso código de leyes contra las artimañas en el beber.

Tergila[458] echó en cara al hijo de Marco Cicerón[459] que tu- 147

---

torio tras haber pasado un día entero y dos noches seguidas bebiendo y comiendo con él y con Pomponio Flaco.

[455] Druso Julio César, hijo de Tiberio y su primera esposa Vipsania Agripina. Murió envenenado en el año 23 d. C.

[456] En opinión de J. H. D'Arms estas reglas habrían funcionado como recursos culturales encaminados a legitimizar la bebida en las clases superiores *(cf.* «Heavy drinking and drinkenness in the roman World», *In vino veritas*, 307).

[457] Según André, *comm. ad loc.*, Plinio se estaría refiriendo aquí al juego del *cótabo*, que consistía generalmente en arrojar los restos de una copa de vino en un cuenco de metal, invocando el nombre de la mujer amada: si se producía un sonido vibrante, era señal de un amor correspondido (Daremberg-Saglio, III 866-869).

[458] Escritor romano del siglo I a. C. desconocido en otras fuentes. Su nombre aparece también en los *Índices* de los libros XIV y XV de la *Historia Natural*.

[459] Hijo del conocido orador, fue nombrado cónsul en el 30 a. C. y se hizo famoso entre sus contemporáneos por su afición a la bebida. Al parecer, se envició cuando a los veinte años marchó a estudiar a Atenas y quedó fascinado

viera la costumbre de beber dos congios de una vez, y que en su borrachera hubiera arrojado una copa a Marco Agripa. Verdaderamente, estos son los efectos de la embriaguez. Pero ciertamente Cicerón quiso arrebatar este honor al asesino de su
148 padre, Marco Antonio[460]. Éste, en efecto, antes que él, había obtenido con ambición desmedida este galardón, habiendo publicado incluso un libro sobre su propia embriaguez, en el que, osando defenderse, reconoció claramente —al menos según creo— los males tan grandes que había introducido en el mundo por sus borracheras. Poco antes de la batalla de Accio vomitó este libro, por el que fácilmente se le percibe ya ebrio por la sangre de los ciudadanos y tanto más sediento de ella. Y en efecto, al vicio le acompaña también esta necesidad, que la costumbre de beber acrecienta el deseo, y existe un dicho de un embajador de los escitas[461]: que los partos cuanto más beben, más sed tienen.

por Gorgias el retórico. *Cf.* Plutarco, *Cic.*, 24, 8; Séneca, *Suas.* VII 13. Marco Agripa es el yerno de Augusto.

[460] Marco Tulio Cicerón, padre del aquí citado, murió en el año 43 a.C. a manos de unos sicarios pagados por Marco Antonio, general romano (83-30 a.C.) que constituyó, junto a Lépido y Octavio, el segundo triunvirato en el año 43. Acerca de sus frecuentes y conocidas borracheras, *cf.* Sén., *Ep.* 83, 25; Cic., *Filíp.* II 36; Marc., II 89. La batalla naval de Accio, en la que Octavio venció a Marco Antonio y Cleopatra, tuvo lugar en el año 31 a.C. Aunque, al parecer, el triúnviro dejó numerosas piezas oratorias y cartas, de las que da testimonio Cicerón en sus *Ad famil.*, sólo se ha consevado una mínima parte de sus escritos, entre los que no se encuentra el aludido opúsculo.

[461] Pueblos remotos situados en el norte de Europa, a los que Plinio se refiere en II 167; IV 80-85; VI 33-35, 38, 49-50 y 53. Acerca de los partos, *cf.* *supra*, § 144.

(29)
Del agua y de los cereales se consiguen los efectos del vino

También los pueblos de occidente tienen su propia manera de embriagarse a base de cereales puestos en remojo[462], de tipos muy distintos a lo largo de las Galias y de las Hispanias, y con diversos nombres, pero con el mismo procedimiento. Ya las Hispanias enseñaron además que estas variedades toleran el envejecimiento[463]. Egipto también ha ideado bebidas similares procedentes de los cereales, y en ninguna parte del mundo falta la embriaguez, pues, en efecto, tales zumos los beben puros y no los rebajan diluyéndolos como hacen con el vino. Y, ¡por Hércules!, que allí parecía que la tierra sólo producía cereales. Pero ¡ay[464] la admirable diligencia de los vicios! Se ha inventado el modo de que incluso el agua emborrache. 149

Dos son los líquidos más agradables para el cuerpo humano: 150
por dentro el vino, por fuera el aceite[465], productos ambos muy

[462] Plinio se refiere, naturalmente, a la cerveza. Según *Geop.* VII 34, es esta la bebida que más consumen los bárbaros, fabricada sobre todo a partir del trigo y la cebada, aunque también se encuentran otras recetas a base de mijo (Ateneo, 447; Dión Casio, XLIX 36), avena *(Geop.* VII 34) y otros cereales. *Cf.* asimismo Plin., XVIII 68; XXII 164.

[463] Es decir, se pueden conservar durante largo tiempo. Isid., *Et.* 20, 3, 18 ofrece una receta para la elaboración de esta bebida a base de la semilla de trigo, y afirma que es la habitual en las regiones hispanas que no tienen abundancia de vino.

[464] Traducimos de este modo la interjección latina *heu*, que Plinio suele utilizar en contextos moralizantes donde predominan las ideas de sufrimiento y pesimismo. *Cf.* G. Melzani: «Un aspetto della lingua d'uso nella N.H.: interiezioni ed espressioni esclamative», *Studi sulla lingua di Plinio il Vecchio*, Milán, 1986, 215-216.

[465] Algunos autores han puesto en evidencia el diferente comportamiento entre los escitas —gentes del norte—, consumidores de cerveza y mantequilla, y los griegos y latinos —pueblos del sur—, que utilizan el vino y el aceite. *Cf.* Bouvier: 22.

importantes que proceden de los árboles, pero el imprescindible es el aceite; y la sociedad se dedicó a él sin pereza alguna. Sin embargo, cuánto más ingeniosa fue aquella sociedad con respecto a la bebida, se pondrá de manifiesto en las ciento ochenta y cinco clases de vino que existen para beber, pero si se cuentan las variedades, es casi doble el número de las que se han inventado, y otro tanto menos el número de las clases de aceite, del que hablaremos en el siguiente volumen[466].



[466] En este libro XIV la conclusión sirve a la vez como introducción del libro siguiente: en efecto, los libros XIV y XV hablan de los árboles frutales y Plinio anuncia ya el que será el tema del décimo quinto: el olivo. Ésta, sin embargo, es disposición poco frecuente en la *HN*, ya que el autor la aplica sólo en cuatro ocasiones (libros IV-V; XIV-XV; XX-XXI, y XXXIII-XXIV. *Cf.* Naas: 222.

LIBRO XV

CARACTERÍSTICAS DE LOS ÁRBOLES FRUTALES[1]

1 (1)
El olivo. Durante cuánto tiempo existió solamente entre los griegos. Cuándo empezó a darse por primera vez en Italia, Hispania y África (1-8)

A propósito del olivo[*, 2], Teofrasto[3], uno de los más famosos autores griegos, afirmó en torno al año 440 de la fundación de Roma[4] que no se daba a más de cuarenta mil pasos del mar, y Fenestela[5], por su parte, añadió que no había existido en absoluto en Italia, Hispania ni África durante el reinado de Tarquinio 1

---

* Para las notas 2, 3, 4 y 5 véase la pág. sig.

[1] Plinio sigue en los libros botánicos de la *Historia Natural* el mismo orden que se encuentra en Virgilio, Varrón, Columela y otros agrónomos: vid, olivo, resto de los frutales. Después de la vid, tratada en el libro anterior, inicia el libro XV, dedicado a los frutales, por el olivo, destacándolo así, y por su extensión, como el más importante de ellos. Además, se observa su interés por ofrecer al lector el testimonio de Catón, el agrónomo romano más antiguo. Presenta además Plinio este libro, según creemos, un enfoque muy diferente al de los tratados de agronomía, que le lleva a prescindir de cuestiones de interés agrícola, como suelo, plantación, cultivo, enfermedades, etc., para insistir en la enumeración de las variedades de árboles y frutos, y, sobre todo, en sus distintos nombres. El examen o la etimología de éstos revela la historia de la aparición del producto por un descubrimiento nacional o su llegada a Roma desde lugares

Prisco, en el año 173 del pueblo romano[6]. En cambio ahora llega al otro lado de los Alpes, incluso hasta el corazón de la
2 Galia y de Hispania[7]. Desde luego, en el año 505 de Roma, siendo cónsules Apio Claudio —nieto del Ciego— y Lucio

---

cercanos o remotos. De estos datos primordiales para él derivan otras informaciones, como sus usos medicinales, industriales o políticos, más allá de los característicos alimentarios, y su valoración en Roma, avalada por datos económicos e históricos, generalmente poco contemplados en los tratados de agronomía.

[2] Los capítulos sobre el olivo —*Olea europaea* L., var. *sativa*— comienzan por el dato, más llamativo para el lector, de su historia en Roma, desde una etapa en la que era poco conocido en la parte occidental del Imperio hasta convertirse, en suelo de Italia, en un cultivo general. Plinio lo avala con datos económicos, como el abaratamiento del precio por el aumento del volumen de producción —no obstante, las cantidades y precios aparecen con variantes en los manuscritos—. Se advierte, junto a su capacidad de atraer al lector, otro rasgo característico de Plinio, su erudición, que le lleva a citar cinco autores en los cuatro primeros epígrafes. Plinio sólo abordará después y sumariamente los datos agronómicos del olivo —descripción, suelo y cultivo.

[3] Sobre Teofrasto de Éreso, *circa* 370-286 a. C., *cf.* PLIN., XIII 101, nota. Su *Historia de las plantas (HP)* fue importante por sus descripciones, clasificaciones, cultivos e inclusión de plantas exóticas. Plinio lo cita ya en otros libros, pero ésta es la primera mención que incluye un juicio valorativo.

[4] La fecha tradicionalmente aceptada de la fundación de Roma por Rómulo es el 753 a. C. La distancia de cuarenta mil pasos equivale a algo menos de 59 km. TEOFRASTO indicaba, *HP* VI 2,4, que el olivo precisaba la brisa marina, sin prosperar a más de trescientos estadios —unos 53 km— del mar.

[5] Lucio Fenestela, autor de unos *Annales* y un *Epítome*, de los que sólo se conocen fragmentos. La fecha de su muerte, según PLIN., XXXIII 145, se sitúa en época de Tiberio. También por Plinio —que lo cita ya en los libros VIII y IX— se sabe que escribió con espíritu anticuario, recogiendo datos institucionales y de costumbres de las épocas más antiguas de Roma.

[6] De los antiguos reyes de Roma, Tarquinio Prisco se considera el primer rey etrusco, situándose su reinado entre los años 616-579 a. C. El año 173 corresponde al 581 a. C.

[7] Se estima que el olivo cultivado es originario de Oriente. Algunos datos como la inexistencia de su nombre en antiguo indio, la ausencia de cultivo en

Junio[8], se vendían las doce libras de aceite a diez ases, y después, en el año 680, el edil curul Marco Seyo, hijo de Lucio, fijó en un as para el pueblo romano las diez libras de aceite durante todo ese año[9]. Poco se sorprenderá de esto quien sepa 3
que al cabo de veintidós años, siendo cónsul por tercera vez Gneo Pompeyo[10], Italia ya exportaba aceite a las provincias.

Hesíodo, a su vez, aunque consideraba que el cultivo de los campos era una enseñanza primordial en la vida, afirmó que nadie que plantara un olivo llegaba a recoger su fruto: tanto tardaba entonces en producir[11]. Ahora, en cambio, se crían también en viveros y ya se recogen las aceitunas al año siguiente de

---

Asiria, según HERÓDOTO, I 193, y, de otra parte, las frecuentes menciones de la Biblia —*cf.* la rama de olivo del monte armenio Ararat, en el relato del Diluvio— y de autores griegos sobre importantes olivares en Asia Menor, llevan a situarlo en esa zona, de donde pasó a Egipto y a Grecia, y llegó a Italia en el primer milenio antes de nuestra era. Los datos de Plinio muestran la labor de los romanos, introduciendo su cultivo en zonas más occidentales y septentrionales, en las que en la actualidad apenas se da —norte y oeste de los Alpes, centro de Francia.

[8] El año 505 de Roma corresponde al 249 a. C. Los nombres de los cónsules de ese año varían en las fuentes.

[9] PLINIO menciona en X 52 a un caballero romano del mismo nombre, avicultor, según testimonio de Varrón, al que se atribuía el haber preparado por primera vez el hígado de oca. El Marco Seyo aquí aludido es probablemente su hijo. La fijación del precio, en el año 74 a. C.

[10] En el año 52 a. C. Pompeyo Magno fue nombrado por el senado cónsul *sin colega* durante dos meses.

[11] Hesíodo de Ascra es con Homero uno de los más tempranos autores de la literatura griega (mitad del siglo VIII a. C.). Plinio lo cita entre sus fuentes en varios libros; entre ellos, en XIV-XVIII, dedicados a los frutales y cereales, considerándolo por su obra *Los trabajos y los días*, «el primer hombre que escribió de Agricultura» —XVIII 201—; el mismo reconocimiento en COLUMELA, I 1, 7. Sin embargo, en ninguna de sus obras conservadas menciona la tardanza del olivo en producir, que admiten generalmente los autores antiguos, ni se ocupa del cultivo del olivo, aunque conoce el uso del aceite como ungüento.

trasplantar los árboles[12]. (2) Fabiano[13] afirma que el olivo no se da en climas ni muy fríos ni muy calurosos.

4 Virgilio dijo que había tres clases —orcal[14], *radio* y *posia*[15]— y que no requerían rastrillos, hoces ni ningún otro cuidado[16]. Sin duda también en estos cultivos es el cielo y el suelo lo que más importa; pero, aun con todo, se podan —precisamente cuando las vides— y, además, les gusta también que les entresaquen ramas.

---

[12] COLUMELA, V 9 y PALADIO, III 18, 6, indican, en cambio, que se necesitaban cinco años en el vivero antes de trasplantarlos. Además, Paladio contempla los viveros como un método subsidiario de obtener olivos, y tanto éste como Columela dan precisiones sobre la forma de cortar los esquejes, su tamaño, época del trasplante, condiciones del plantel, etc. Aun así, COLUMELA dice explícitamente (V 8) que es el árbol más importante y el que exige menos desembolso.

[13] Papirio Fabiano, de época de Augusto, escribió una *Historia Natural* y una obra de zoología —*De animalibus*—, perdidas y conocidas sólo por referencias.

[14] Las tres clases de olivos se citan por sus tipos de aceituna, pues, como es habitual en la lengua técnica agícola, se identifica el árbol con su fruto. El nombre de la aceituna llamada *orchas* por VIRGILIO, *G.* II 8, y *orchites* por Plinio es transcripción del griego *órchis* «testículo». Así lo notaban los gramáticos —FESTO, 297 L., *ex Graeco dictum quod magnitudine sit instar testiculorum*; también, ISID., *Et.* XVII 7, 63, *a similitudine testiculorum vocatae*—. Subsiste en castellano el término «orcal», de uso limitado y reservado para la aceituna también denominada «judiega», destinada a aceite.

[15] Es también nombre metafórico *radius*, cuyo significado general en latín «vara», «rayo», se especializa en la lengua agrícola para designar una variedad de aceituna alargada —y en geometría para el «radio o semidiámetro»—. De las actualmente cultivadas, la *cornicabra* se ha postulado como correspondiente aproximado a ésta. De la *posia* —un tipo de aceituna negra— se conocen con más seguridad sus variantes fonéticas *pausia/pusia* que su etimología.

[16] VIRGILIO, *G.* II 420-422, recoge la idea antigua de que el olivo se criaba solo: «Los olivos, al contrario ⟨que las vides⟩, no requieren ningún tipo de cultivo, no esperan la hoz curvada ni los fuertes rastrillos desde que prenden en el campo y toman el aire».

Viene después la correspondiente «vendimia» y el arte, aún 5
mas complejo, de preparar los «mostos» del aceite[17], sobre todo
porque los jugos de una misma aceituna son diferentes. El me-
jor de todos lo da la aceituna verde y que aún no ha empezado
a madurar; éste es de un sabor excelente. Es más, el líquido re-
sultante de su primera presión es el más limpio, y luego va per-
diendo progresivamente, tanto si se prensa en espuertas[18] como
si se hace, según se ha descubierto hace poco, metiendo el pie
del orujo en unas tablillas finas. Cuanto más madura es la acei- 6
tuna tanto más grasiento y menos agradable es el jugo. Ahora
bien, el mejor momento para recogerla, combinando cantidad y
calidad[19], es cuando la aceituna empieza a ennegrecer, que es
cuando las llaman *drupas* y, en griego, *dripetidas*[20]. Por lo de-

---

[17] Continuando la comparación con la vid, emplea la terminología más propia de ésta —*vindemia*, *mustum*— para referirse a la recolección de la aceituna y a la elaboración del aceite.

[18] Plinio utiliza los términos *sporta* y *fiscina*, para designar cestos destinados a la aceituna. Ninguno de los dos tenía una forma fija y precisa. No obstante, hoy existen términos de carácter local, como *esportín*, que todavía en zonas del Levante se emplea para designar el recipiente de esparto y de poco fondo sobre el que se ponen las aceitunas en la prensa; también *espuerta*, por el que hemos optado por razón de su reconocimiento en el *DRAE*. Precisamente la *espuerta* —lat. *sporta*, término que se ha relacionado con *spartum* «el esparto», su material más común— se considera oriunda de Hispania, de las zonas productoras de esparto, que se trenzaba permitiendo, o no, el paso del líquido. *Fiscina*, de tamaño y usos variados (*fiscus* llega a especializarse para el cesto del tesoro o fisco), se aproxima más a nuestra idea de *capacho* (White, 1975: 68, 88).

[19] Catón, 65, ya se había ocupado del aceite verde, pero señalaba que para el propietario el más rentable era el de las aceitunas maduras; para Columela, XII 52, era, en cambio, el verde, que se vendía más caro. Plinio, sin hacer un razonamiento económico explícito, opta por un término medio.

[20] *Druppa*, transcripción del gr. *drýppa*, se aplica a la aceituna muy madura. El término *drypetidas*, mal atestiguado, es una conjetura del editor Sillig (1852, vol. II), aceptada en las ediciones actuales.

más, es muy distinto si en ese momento la aceituna adquiere esa madurez en los lagares o en las ramas, y si el árbol se ha regado o si la aceituna se alimenta exclusivamente de su savia y de ningún otro producto más que del rocío del cielo.

2 (3)
Cuáles son las características de la aceituna y del aceite nuevo

7 La vejez le da mal sabor al aceite —no así al vino—: el plazo de un año es su duración máxima. La naturaleza es previsora, si se intenta comprenderla, pues no hay necesidad de agotar los vinos en borracheras en cuanto aparecen; al contrario, la dulce evolución del vino añejo invita a tenerlo en reserva. No quiso la naturaleza que se escatimara el aceite y lo convirtió, por su carácter necesario, en un producto habitual incluso para el vulgo[21].

8 El primer puesto en el mundo entero, también en este producto, lo ha obtenido Italia, sobre todo por el territorio de Venafro, concretamente en la zona que da el aceite licinio, por lo que también se concede el máximo galardón a la aceituna licinia[22]: le otorgaron esta palma los perfumes, porque su olor era

[21] Nuevo ejemplo de estilo conciso y oscuro en este contexto en el que confluyen varias ideas: la Naturaleza —divinizada como maestra de vida— advierte previsoramente que no se consuma toda la cosecha de vino en el año, haciendo que el exceso de vino emborrache y dando mejor buqué al vino de reserva; en cambio, cuando se trata del aceite, advierte que se obre a la inversa, convirtiéndolo en un producto de uso general y haciendo que se enrancie si no se consume la cosecha. El aceite representa así el caso opuesto al vino, lo mismo que el cultivo de la vid, por el esfuerzo que conlleva, se opone diametralmente en la mentalidad antigua al del olivo, recordado como un árbol que apenas precisa cultivo.

[22] Venafro, en Campania, tierra rica en aceite y vino —*cf.* Hor., *Carm.* II 6, 13-16; Plin., III 60-63—. Los nombres de *licinio/a*, así como su variante *licinianolа*, derivaban, a ojos de los antiguos, de Licinio, el hombre que, por haber sido el primero en cultivar la aceituna y elaborar su aceite, merecía el reconocimiento general de dar su nombre al fruto.

muy apropiado para ellos y se la otorgó también el paladar con su juicio aún más fino; además, ningún pájaro pica las aceitunas licinias.

Hay, después, una disputa muy reñida entre la tierra de Histria y la Bética[23]. Por lo demás, en las provincias se dan unas calidades bastante similares, excepto en el suelo de África, productor de cereales: la naturaleza se lo concedió por entero a Ceres, no le negó algo de aceite y de vino, pero le otorgó suficiente gloria por sus cereales.

En cuanto a las demás cuestiones están plagadas de errores, más numerosos, según mostraremos, que en ningún otro aspecto de la vida.

3
El aceite. Procedencia y cualidades del aceite

La aceituna consta de hueso, aceite, 9
pulpa y alpechín. Éste es un líquido amargo. Se produce por el agua; por eso, en las sequías es muy escaso y en épocas de humedad, abundante. Sin duda, el jugo propio de la aceituna es el aceite y éste se entiende que es especialmente el de las aceitunas aún no maduras, como hemos expuesto a propósito del *onfacio*[24].

El aceite va aumentando a partir de la salida de Arturo, el día décimo sexto antes de las calendas de octubre[25]; luego em-

[23] La península de Histria, al nordeste de Italia, en el Adriático, actualmente forma parte de Eslovenia y Croacia. Pertenecía entonces en su mayor parte, junto con el Véneto, a la décima región de Italia. Sobre su origen, leyendas de la zona y descripción geográfica, *cf.* PLIN., III 126-130. De la Bética habla también extensamente en III 7-18, de su pasado, sus ríos, ciudades y sus ricos cultivos. A las tres zonas productoras —Venafro, Histria y Córdoba— aludía en la misma época MARCIAL, *Ep.* XII 63, 1 y 98, 1-3. Sobre la valoración del aceite hispano de olivas blancas, *cf.* PLIN., XII 130, nota.

[24] Sobre la preparación del aceite de aceituna verde, *cf.* PLIN., XII 130, nota.

[25] El 16 de septiembre.

pieza a crecer el hueso y la pulpa. En ese momento, si además llegan lluvias fuertes, el aceite degenera en alpechín. El color de éste hace que la aceituna se vaya poniendo negra y, por eso, cuando empieza a ennegrecer, hay un poquito de alpechín; antes, nada.

10 Es una peligrosa equivocación la de las personas que toman por el principio de la maduración lo que es casi el del pudrimiento; después, lo es el considerar que el aceite aumenta a la par que la pulpa de la aceituna, siendo así que todo el jugo se convierte en carne y hace crecer el hueso por dentro. Por eso es entonces cuando más riegan los árboles. Y cuando esto ocurre por razón del cultivo o de las lluvias copiosas, se pierde el aceite, salvo si se restablece el tiempo sereno que hace disminuir la carne. Y es que, verdaderamente, también el calor, como gusta decir a Teofrasto[26], es la causa del aceite; por eso se propicia con fuego vivo en las prensas lo mismo que en las bodegas[27].

11 El tercer error radica en escatimar, ya que se espera a que las aceitunas caigan solas por los gastos de recogerlas. Los que mantienen en este punto una postura moderada las fuerzan a caer con pértigas con el consiguiente daño de los árboles y el perjuicio para el año siguiente, máxime cuando el precepto más antiguo para los recolectores de la aceituna era: «No ordeñarás
12 ni golpearás el olivo[28]». Los que obran con la máxima cautela

[26] En su obra *De causis plantarum* I 19, 4.

[27] Más adelante, en XV 92, Plinio recordará la norma de Catón de no encender fuego, salvo con los huesos de las propias aceitunas para no ahumar ni dar mal sabor al aceite.

[28] Como señalan los comentaristas, la frase procede de Catón, 144, y se refiere a una estipulación de un contrato privado —*Lex oleae legendae* se titula el capítulo— que establecía que el obrero contratado para la recolección podía perder el jornal si cogía la aceituna o vareaba el árbol sin mandato del dueño o encargado. El término empleado por Catón es *stringo*, en el sentido de «coger»

varean suavemente las ramas con una caña, sin darles de frente. De esta manera, además, al desprenderse las yemas, se obliga a que los frutos salgan en años alternos, lo mismo que si se espera a que caigan, pues si los frutos quedan prendidos más tiempo del que les corresponde, les quitan el alimento a los que vienen detrás y además les quitan el puesto. La prueba es que si no se recogen antes del favonio[29] recobran nuevas fuerzas y caen con más dificultad.

4
Quince clases de aceitunas

En consecuencia, las primeras aceitunas que se recogen a partir del otoño por problemas de su cultivo, que no de su naturaleza, son la *posia* —la que tiene más pulpa—, después la orcal —la que da más aceite— y luego la *radio*[30]. Ciertamente, como son muy tiernas, el alpechín, que enseguida las invade, las hace caer. En cambio, se dejan todavía hasta el mes de marzo las más callosas, resistentes a la humedad y por eso muy pequeñas: la liciniana, la cominia, la contia y la sergia[31], que los sabinos llaman «reina», ya que no empiezan a tomar color negro antes de que sople el favonio, esto es, el día sexto antes de las idus de febre- 13

el fruto, pero Plinio le da el significado técnico de «ordeñar» el olivo, entendiendo que Catón prohibía el método del ordeño, o sea, deslizar la mano con el puño cerrado por las ramas que tienen fruto.

[29] El 8 de febrero es la fecha más comúnmente aceptada para la llegada del viento favonio, del poniente equinoccial, que marcaba el inicio de la primavera (PLIN., II 122). Etimológicamente se relacionaba con *faveo* y se aceptaba que «favorecía» la fertilidad.

[30] A propósito de estas denominaciones, *cf.* notas 14 ss.

[31] La *liciniana* es la misma que pocas líneas antes fue llamada por Plinio *licinia.* También la *cominia*, según en qué autor, aparece como *colminiana* o *culmina.* Proceden éstas de antropónimos (*cf.* nota 21), aunque algunos autores daban otras etimologías —por ejemplo, relacionaban *licinia* con *lux* «luz».

14 ro[32]. Es entonces cuando creen que comienzan a madurar y, como su aceite es el mejor, esta razón parece contribuir a su equivocación: dicen que su sabor amargo se debe al frío lo mismo que la cantidad de aceite al grado de madurez, pese a que esa buena calidad no es obra del tiempo sino de la clase, que tarda en descomponerse en alpechín.

Un error semejante es el de conservar en un entablado las aceitunas que se han recogido y no prensarlas antes de que exuden, siendo así que con cualquier demora disminuye el aceite y aumenta el alpechín[33]. Por eso dice la gente que no se extraen más de seis libras por modio[34]: nadie hace el cálculo del alpechín, ni de cuánto más abundante es en una misma clase de aceituna según pasan los días.

15 Otro error absolutamente insuperable y generalizado es el de considerar que el aceite aumenta de acuerdo con el grosor de la aceituna, máxime cuando sirven de ejemplo de que la cantidad de aceite no depende del tamaño, las aceitunas que unos llaman «reinas», otros *mayorinas* y otros *babias*, siempre muy grandes pero de muy poco jugo[35]. También en Egipto las más carnosas

[32] *Cf.* nota 28.

[33] Ya CATÓN, 64, había advertido «no creáis que el aceite aumenta en el entablado», pues la aceituna entonces se ablandaba y comenzaba a pudrise, lo cual era lo que pretendían los encargados de molerla para facilitar su trabajo. Desde Catón otros agrónomos repetían la misma norma —COL., XII 52, 18-19; PAL., XII 17—. Citando la recopilación griega *Geopónicas*, Paladio precisaba que no se recogiese más aceituna que la que se pudiese prensar en la noche siguiente. La norma de mantener la aceituna en los trojes de uno a tres días sigue observándose hoy.

[34] La libra tiene 327 g, el modio 8,78 litros: la proporción era de 1,962 kg por cada modio. Las cifras de Plinio, según André, *comm. ad loc.*, no resultan exageradas.

[35] La denominación «reina» se aplicaba, pues, según zonas, a distintas clases de aceituna de buena calidad. A diferencia de la también llamada «reina» antes citada, ésta se caracterizaba por su grosor, a lo que también alude su nombre latino *maiorina*. La denominación castellana de aceitunas «reinas» re-

tienen poca cantidad de aceite; en cambio, en la Decápolis de Siria[36], aunque son pequeñas e incluso no más grandes que una alcaparra, son famosas por su carne. Por ese motivo se prefieren 16
para comer las de ultramar a las de Italia, aunque sean peores para aceite y, dentro de las de Italia, las del Piceno y del Sidicino[37] a todas las demás. Aquéllas en particular se aliñan con sal y, lo mismo que las demás, con alpechín y *sapa*[38]; algunas, también en su propio aceite y las *colímbades* se ponen a remojo solas, sin ningún otro aditamento. Estas mismas también se machacan y se aliñan con sabor de hierbas verdes. Se logra además que sean precoces, por poco maduras que estén, rociándolas con agua hirviendo y, cosa curiosa, entonces las aceitunas se empapan de un jugo dulce y adquieren un sabor distinto al suyo propio[39]. Las hay rojas y, entre ellas, lo mismo que entre las uvas, 17

---

cuerda a esta última. Las *praedulces* «dulzonas», mencionadas después, sólo se parecen formalmente a nuestras «dulzales», pues posiblemente eran aceitunas caídas del árbol y secas. Las *colímbades* —gr. *kolymbáo* «nadar»— conservaban en Roma su denominación de origen griego de aceitunas «bañadas en salmuera», las *posias*, ya mencionadas, eran negras, y de las «soberbias» sólo se conoce esta escueta mención de Plinio.

[36] La región Decapolitana, en el límite de Siria con Judea, llamada así por sus diez poblaciones principales y ya mencionada antes, *cf.* PLIN., V 74, 77.

[37] El Piceno, en Italia central, fue la quinta región de Italia. Una de sus ciudades principales, Ancona, en la costa Adriática, era también famosa por sus vinos. Sidicino, sobrenombre de Teano, en el interior de la Campania; según Plinio, «en ningún otro lugar hay un aceite de oliva de más calidad». Sobre ambos, *cf.* PLIN., III 103 y 61 ss.

[38] Sobre la obtención del arrope llamado *sapa*, *cf.* PLIN., XIV 80 y 144. Entre otros usos se empleaba para poner frutas en conserva. La propia *sapa* podía contenerlas, pues según la receta de PALADIO, XI 18, el de mejor calidad se preparaba poniendo a cocer en noviembre, sobre leña de higuera, vino con membrillos.

[39] Los procedimientos de aliñado y conserva de las aceitunas son los tradicionales hasta la fecha, encaminados a que la aceituna pierda amargor. Así, por ejemplo, la salmuera, hierbas aromáticas en diversas fórmulas —rompiendo la

están las *posias* que van tomando color negro. También se encuentran las «soberbias», aparte de las variedades antedichas; también están las «dulzonas», que se secan ellas solas y resultan más dulces que las uvas pasas, en África y en las proximidades de Mérida, en la Lusitania, aun siendo extremadamente raras[40].

18 Por lo que se refiere al aceite, se libra con sal del defecto de apelmazarse. Se puede impregnar de un aroma si se hace un corte en la corteza del olivo. Otros tratamientos para el sabor —como los del vino— no existen[41], ni tampoco hay tantas diferencias; a lo sumo, se distinguen tres calidades. El olor es más fuerte en el aceite fino y, aun así, incluso en el de primera clase es pasajero.

4 (5)
Características del aceite

19 Una propiedad del aceite es calentar el cuerpo y protegerlo de los fríos, además de refrescar los ardores de la cabeza. Los griegos, creadores de todos los vicios[42], convirtieron su uso en un artículo de lujo al extenderlo a los gimnasios: es conocido que los magistrados que estaban a su cargo llegaron a vender las raspaduras del aceite a ochenta mil sestercios[43].

---

carne de la aceituna hasta llegar al hueso—, agua o sal de mar, vino cocido, aceite o agua hirviendo para su consumo como precoces.

[40] Emérita Augusta (PLIN., IV 117), la célebre ciudad de la Lusitania, fundada por Augusto con soldados veteranos o *eméritos*, es la actual Mérida (Badajoz).

[41] *Cf.* PLIN., XIV 122 ss., sobre los distintos tratamientos para el sabor del vino, de los que carece el aceite. Se ha seguido la puntuación y variantes del pasaje tal como lo ofrece el editor André.

[42] Plinio suele limitar sus ataques a los griegos a los aspectos que se oponen al ideal de austeridad y sencillez de la primitiva Roma. Así, condena sus lujos en este contexto en el que maneja el texto de Catón. También, su jactancia y sentimiento de superioridad (PLIN., II 248); pero reconoce abiertamente sus aportaciones científicas (PLIN., II 53-54).

[43] Los gimnasiarcas, encargados del mantenimiento de los gimnasios, vendían las raspaduras del aceite de untar el cuerpo. Con él se preparaba una me-

Al olivo le rindió gran honor la autoridad romana al coronar con él a las tropas de caballería en las idus de julio[44] así como a los que reciben la ovación en los triunfos menores[45]. Atenas también corona a los vencedores con olivo; Grecia, en Olimpia, con acebuche.

5 (6)
Cultivo de los olivos. Conservación de las aceitunas. Cómo se debe hacer el aceite

Ahora se expondrán las normas de Ca- 20
tón[46] sobre las aceitunas. En suelo cálido y graso manda[*, 47] que se plante la *radio* mayor, la salentina, la orcal, la *posia*, la sergiana, la cominiana, la *albicera*[48], y añade

---

dicina, compuesta de sudor corporal y aceite, considerada muy eficaz y, para los teóricos, una muestra de que también de las secreciones del cuerpo humano se obtenían medicamentos (Plin., XXVIII 51). Dioscórides, I 28, menciona, además, el aceite que sobrenadaba en las piscinas, menos denso pero también reaprovechable para usos médicos.

44 Se refiere a la *Transvectio equitum*, tradicional parada de escuadrones de caballería que se celebraba en Roma el 15 de julio para honrar al orden ecuestre —clase social adinerada, aunque sin los privilegios de la aristocracia senatorial—. Fue restablecida por Augusto (Suetonio, *Aug.* 38) con modificaciones sustanciales, como la de prohibir que los acreedores aprovecharan la ocasión del desfile para citar a juicio a los caballeros.

45 Las victorias menores —cuando la guerra no había sido oficialmente declarada o el enemigo se consideraba inferior— se premiaban con la *ovatio*, que permitía la entrada, menos solemne que la triunfal, a pie en la ciudad y el uso de un atuendo determinado de vestido y corona (Plin., XV 125). El acebuche es el olivo silvestre, empleado en las olimpiadas. Los diferentes tipos y usos sociales bien delimitados de las coronas fueron objeto de monografías en Grecia y en Roma. Plinio, aparte de otras referencias, se ocupa de ellas en los libros XXI 1-14; XXII 1 ss., insistiendo en el valor institucional de las plantas, usadas como condecoraciones.

46 El escritor en prosa más antiguo de Roma es Catón (234-*circa* 150 a.C.), autor del primer tratado de agronomía. De origen plebeyo y cultivador de sus tierras, llegó a ser cónsul y censor. Participó en la Segunda Guerra Púnica y

* Para las notas 47 y 48 véase pág. sig.

con singular sensatez: «de éstas, la que digan que es la mejor en los respectivos lugares[49]»; en cambio, en terreno frío y magro, la licinia. También añade que, efectivamente, en suelo graso o muy caliente el aceite se estropea y el árbol se consume por su propia exuberancia, aparte de plagarse de musgo y de roya.

21 Considera que los olivares deben orientarse al favonio en un lugar expuesto al sol y no los recomienda de ninguna otra forma; **6** que las aceitunas orcales y *posias* son las mejores para conservar, tanto verdes en salmuera como machacadas con lentisco y que se consigue el mejor aceite cuanto más verde esté la

---

aconsejó la destrucción total de Cartago —más adelante, en XV 74, Plinio se referirá a ello—. Defendió la vuelta a la tradición romana frente a la aristocracia filohelena. Aunque tuvo detractores ya en la Antigüedad, Plinio es uno de los escritores que han contribuido —con algunas reservas, *cf.* PLIN., VII 100— a idealizar su figura de romano de viejo cuño.

[47] Las citas de Catón responden a la simpatía de Plinio por el personaje y a su deseo de anticuario de rescatar un texto antiguo. Se advierte incluso que citas como éstas no aparecen engarzadas al hilo de la *HN*, originando a veces reiteraciones con la exposición anterior. En la forma, Plinio recoge de Catón su tono dogmático y lo cita unas veces textualmente y otras actualizando su texto. Plinio es uno de los lectores más antiguos de Catón y, por tanto, un testimonio muy valioso para contrastar el texto del agrónomo más antiguo.

[48] Algunas denominaciones ya fueron mencionadas —*sergiana*, *cominiana*, *cf.* notas a XV 4 y 13—. Otras aparecen por primera vez, como la aceituna salentina, procedente de Salento, en Calabria, o la *albicera*, cuyo nombre, compuesto de las raíces de *albus* y *cera*, alude al color claro de su carne y la tersura de la piel, similar a la de la cera —André, *comm. ad loc.*, sin correspondencia actual—. Nótese que, como es usual en la lengua técnica, se habla indistintamente del fruto y del árbol.

[49] CAT., 6: *oleam conditivam, radium maiorem...* Plinio omite el término *conditivam* con el que Catón indicaba que eran para consumir en conserva. La cita entrecomillada no es exactamente textual: Plinio acorta la frase y cambia el orden de las palabras finales buscando una cláusula o final más sonoro. En este mismo pasaje «corrige» además algunos términos: en vez del *caldus* de Catón, pone el más culto *calidus*.

aceituna. Añade, además, que ésta hay que recogerla del suelo cuanto antes y, si está manchada, lavarla; que basta ponerla a secar durante tres días y que, si los fríos se recrudecen, a los cuatro días hay que prensarla y rociarla también con sal. Señala que en el entablado el aceite disminuye y se deteriora[50], lo mismo que si está con el alpechín y el orujo —o sea, la pulpa y su
hez—; que, por esa razón, hay que trasegarlo varias veces al día 22
con una concha[51] y concretamente a vasijas de plomo —con el cobre se altera—. Indica que todas estas operaciones se hagan con los lagares bien calientes, cerrados y con la menor ventilación posible, de modo que ni siquiera conviene cortar leña allí[52]; por ese motivo el fuego de los huesos de las propias aceitunas es el más adecuado de todos. También añade que el aceite debe trasegarse de las vasijas a los *labros* para que se depositen la hez y el alpechín[53]; que, para ello, hay que cambiar a menudo los re-

[50] Repetición de lo ya dicho en XV 14, *cf.* nota 48.

[51] El término latino *concha* designa la concha marina y el cuenco o cazo, de forma similar a ella, empleado para decantar el aceite separándolo del alpechín. Hoy, además de tacetas de cobre para trasegar el aceite en los molinos, se utilizan todavía conchas y calabazas vacías, partidas por la mitad, para esta misma función.

[52] El último cronológicamente de los agrónomos romanos (PAL., I 20) insistía también en la necesidad de propiciar un calor limpio para evitar que el aceite se cuajase por el frío, sin que el humo lo impregnase. Para ello, recomendaba un procedimiento costoso, como era proteger el lugar con ventanas de cristal y calentarlo mediante el sistema del hipocausto.

[53] El aceite se trasegaba varias veces para favorecer la decantación. A este primer trasiego seguía otro a los *labra* «labios», recipientes así llamados por la forma de sus bordes redondeados hacia fuera en forma de labios, pudiendo ser de grandes dimensiones —*labra Dianae*, el baño de la diosa—. Se trasegaba después a los *dolia* o tinajas y aún a otros *labra* dispuestos en hilera —tres hileras con treinta vasijas en cada una en la *cella olearia* descrita por COLUMELA, XII 52, 11—. Para el transporte se utilizaban pellejos y ánforas olearias, de las que quedan abundantes restos arqueológicos.

cipientes y limpiar los capachos[54] con una esponja a fin de que el aceite tenga el mayor grado posible de pureza.

23 Después se descubrió el lavar las aceitunas, naturalmente en agua hirviendo[55], a continuación ponerlas enteras bajo la prensa —pues así se exprime el alpechín— y luego, tras machacarlas con la muela, prensarlas por segunda vez. No se considera adecuado prensar más de cien modios: es lo que se denomina una «molienda[56]», y el primer aceite que se exprime después de la muela, «flor». Tres moliendas por cada cuatro hombres en dos prensas durante el día y la noche es justamente lo que hay que exprimir.

24 7 (7)
Cuarenta y ocho clases de aceite artificial[57]*. El ricino o también crotón o* sibi *o sésamo*

No existía aún el aceite artificial y por eso creo yo que Catón no dijo nada de él. Ahora se preparan muchos tipos, y nosotros abordaremos en primer lugar los que proceden de los árboles y entre ellos el del acebuche antes que ninguno. Es éste un aceite fluido, mucho más amargo que el del olivo y útil exclusivamente para los medicamentos[58].

---

[54] *Cf.* PLIN., XV 5, nota; el término aquí empleado es *fiscina*.

[55] Posiblemente para la obtención de aceite escaldado.

[56] El término latino es *factus* «obra, realización», cuyo significado técnico, según los diccionarios, es «la cantidad de aceite que sale de una vez de una prensa». La traducción por «molienda» es sólo aproximada. Como se ve por el contexto era también una unidad de trabajo, como en la lengua técnica actual de aceituneros «tarea», en su acepción de «conjunto de quince fanegas de aceitunas recolectadas». Ambos términos sugieren el pago a destajo y no por jornal —además, en el texto, la organización de los trabajadores en cuadrillas—. En CATÓN, 67, 1, los *factorii* recibían un sextario de aceite por *factus*. Un modio = 8,78 litros.

[57] Por aceite artificial o falso —*oleum ficticium*—, Plinio entiende cualquier aceite que no sea el de oliva.

[58] El aceite de acebuchina, procedente del olivo silvestre, acebuche o ullastre (lat. *oleaster)*, es hoy un producto valorado en la alimentación. Sobre su uso

Muy parecido a éste es el del olivo enano, un arbusto de roquedales, no más alto de un palmo, con hojas y bayas como las del acebuche.

El siguiente[59] se extrae del *cici*, un árbol fecundo en Egipto 25
—otros lo llaman crotón, otros *sibi* y otros sésamo silvestre—. Allí, y desde no hace mucho también en Hispania, alcanza rápidamente la altura de un olivo, con un tallo feruláceo, hojas como las de la vid y semillas en forma de uvas finas y pálidas. Nosotros lo llamamos «garrapata» por el parecido con su semilla[60]. Ésta se cuece en agua y se saca el aceite que sobrenada. En cambio, en Egipto, donde es abundante, se espolvorea con sal y se prensa sin necesidad de fuego ni agua; es de mal sabor para comer y débil para las lucernas.

El de almendra, que otros llaman *neopo*, se extrae de almen- 26

---

medicinal en la Antigüedad, *cf.* PLIN., XXIII 77, que señala sus propiedades beneficiosas para la dentadura utilizado como colutorio.

[59] Merece la pena destacar los § § 25-28, indicativos del modo de trabajar de Plinio. Curiosamente, el mismo orden seguido en ellos en la enumeración de los aceites es el que aparece en el libro XXIII, cuando Plinio refiere sus propiedades medicinales: ricino (XXIII 82), almendra (84), laurel (85), mirto (86), ciprés (87), cidro (87), nuez (87), grano gnidio (88), lentisco (88), nuez de ben (antepuesta al siguiente y con el nombre de *balaninum oleum*, 89) y alheña (89). Ello indica que o bien redactó el libro XXIII ciñéndose a éste como guión, o, más probablemente, se trata de una ficha sobre los aceites repartida temáticamente entre dos libros.

[60] En latín *cici* es un término indeclinable, transcrito del griego, que, a su vez, lo había tomado de Egipto, de donde era originaria la planta. De sus otras denominaciones son metafóricas *croto* —también transcripción del griego— y *ricinus*, que significan «garrapata». En castellano subsiste el término «rezno» —evitado en la traducción por poco usual— que deriva del término esdrújulo latino *ricinus* y, como él, engloba en su significado el nombre del árbol y el de la garrapata, parecida a su semilla. Citado ya por Heródoto, fue usado desde antiguo como laxante y para ablandar durezas, además de otros usos medicinales —para la sarna, cicatrización, dolores de oídos, vermífugo son algunos de los que añade DIOSCÓRIDES, I 30—. Plinio menciona, junto a éstos, su empleo cosmético para la piel y el pelo, *cf.* XXIII 83.

dras amargas secas, machacándolas hasta hacer una pasta que se rocía con agua y se vuelve a machacar[61].

Se hace también de laurel mezclándolo con aceite de aceitunas en sazón. Algunos lo extraen exclusivamente de las bayas, otros solamente de las hojas, y algunos de las hojas y de la corteza de las bayas; además, le añaden estoraque entre otros aromas. El mejor laurel a esos efectos es el silvestre, de hoja ancha y de bayas negras.

27 También es parecido a él el de mirto negro, y también éste es mejor si es de hoja ancha. Sus bayas se machacan después de rociarlas con agua caliente, y luego se ponen a cocer. Hay otros que cuecen las hojas más tiernas en aceite y las exprimen, y otros las ponen a madurar primero al sol y las dejan en aceite[62]. La misma fórmula vale también para el mirto cultivado, si bien se prefiere el silvestre, de semilla más pequeña, al que algunos llaman mirto afilado[63], otros mirto enano y otros «ácoro» por su semejanza con esta planta, pues es pequeño y ramoso.

---

[61] *Cf.* Plin., XIII 8; XXIII 85 —utilización en los perfumes y medicinas—. Según Dioscórides, I 31, se machacaban las almendras en un mortero con agua hirviendo, dejándolo enfriar y repitiendo varias veces la operación. Su comentarista, el médico Andrés Laguna, añadía en una nota crítica: «espántome cómo no haga mención Dioscórides, sino del aceite de las almendras amargas, siendo el de las dulces harto más lenitivo, y más grato al gusto del hombre».

[62] El aceite de laurel y el de mirto, como el de lentisco, mencionado después, se extraían mediante cocción sobre todo de las bayas, prefiriéndose las variedades silvestres. Se empleaban como componente de perfumes —Plin., XIII 9, 10—, en medicina —Diosc., I 34-35, y Pal., II 17, y 19-20, que incluye su elaboración como una más de las tareas del mes de enero, de lo que se deduce que eran productos habituales en las propiedades rústicas— y en veterinaria —Plin., XXIII 88; Pal., *Med. Vet.* 3.

[63] Es el *Ruscus aculeatus* L., que corresponde al castellano «rusco», «brusco», etc. Plinio da varias equivalencias latinas, si bien todas ellas corresponden a transcripciones de términos griegos: *oxymyrsine* «mirto afilado o de punta aguda», *chamaemyrsine* «mirto enano» y, por último, «ácoro». Por sus propiedades medicinales y su interés botánico es hoy una planta protegida.

Se hace asimismo de cidro, de ciprés, de nueces —el que llaman *carino*—, de manzanas, de cedro —que se llama *piseleo*—, incluso de grano *cnidio*[64], limpiando la semilla y machacándola, y asimismo de lentisco[65], pues ya se ha expuesto cómo se elabora el de alheña y el de la nuez de ben para los perfumes[66]. 28

Se dice que en la India lo hacen de castañas, de sésamo y de arroz; los ictiófagos, de peces. A veces la necesidad fuerza incluso a elaborarlo, para el alumbrado, con los frutos del plátano macerados en agua y sal. También se prepara el *enantino* —de la *enante* propiamente dicha ya se habló en los perfumes[67]—. Para el *gléucino*, se cuece el mosto a fuego lento; según otros, sin necesidad de fuego, poniendo orujo a su alrededor se revuelve bien dos veces al día durante un período de veintiuno; y entonces el mosto se disuelve en el aceite[68]. Hay algunos que le 29

[64] El grano de Cnido, conocido también como «pimienta de monte», es la baya del torvisco —*Daphne gnidium* L.—, empleada desde antiguo como laxante enérgico, en píldoras recubiertas de manteca o pan por su carácter abrasivo, *cf.* TEOFR., *HP* IX 20, 2. También PLINIO se refiere al torvisco en XIII 114, nota, señalando su empleo exclusivo en medicina.

[65] *Cf. supra*, aceite de laurel y mirto.

[66] De los perfumes había tratado PLINIO en el libro XII: el aceite de alheña —*Lawsonia inermis* L.— se obtenía de la semilla del árbol, cocida en aceite y prensada —PLIN., XII 109 nota—. La nuez de ben, aquí llamada *glans Aegyptia*, «bellota egipcia», por su lugar de procedencia, y en XII 100 por su denominación griega *mirobálano*, «bellota de perfume» —nombres que, a su vez, muestran la vía de expansión de la planta— es el fruto de la moringa, del que se obtenía el aceite también llamado de *mirobálano*. Aparecen asimismo como ingredientes de perfumes, de los enumerados en este epígrafe, el ciprés —XIII 1, 9, etc.—, el cedro y variedades englobadas en la misma denominación —XIII 1, nota, 52— y las semillas del cidro —XII 15—, empleadas por los persas para dar buen aliento.

[67] Sobre la *enante* —*Oinánthē*, en griego, «flor de la vid»—, *cf.* PLIN., XII 132-133. Se usaba, tamizada y mezclada con miel, según el procedimiento descrito por PALADIO, VII 11, como reconfortante estomacal —DIOSC., V 33—.

[68] La descripción de Plinio es confusa. El ungüento *gléucino* descrito por

añaden mejorana e incluso sustancias aromáticas más caras, lo mismo que también en los gimnasios se prepara con perfumes, si bien con los más baratos.

30 Se puede obtener aceite de aspálato[69], de cálamo aromático[70], de bálsamo, de iris, de cardamomo, de meliloto, de nardo gálico, de pánace, de mejorana, de helenio, y de la raíz del cinamomo, poniéndolos a macerar cada uno de ellos con su jugo en aceite y prensándolos[71].

COLUMELA, XII 52, y DIOSCÓRIDES, I 53, junto con la anotación de Andrés Laguna, consiste en cocer a fuego lento mosto con aceite, ingredientes fundamentales del *gléucino* simple, al que podían añadirse hierbas aromáticas —en la receta de Columela, introduciéndolas dentro de una redecilla, a modo de las actuales bolsas de hierbas para infusión, y poniendo el líquido al sol—. La segunda fórmula de Plinio permitiría lograr el calor necesario sin encender fuego, metiendo el recipiente en los hollejos o cascas de exprimir el mosto. Se requería lógicamente que éste fuese muy fresco, por lo que la preparación del *gléucino* tenía lugar inmediatamente después de la vendimia, destinándose, según Columela, al uso medicinal —el aceite aromatizado con las hierbas— y veterinario —el mosto.

[69] Es hoy en castellano el «nombre dado a varias plantas espinosas parecidas a la retama» —*DRAE, s.v.*—. Para el término latino *aspalathus* se han propuesto distintas equivalencias con poca seguridad, *cf.* PLIN., XII 110, nota También otras plantas de esta relación tienen en común su carácter medicinal y su utilización en la perfumería antigua.

[70] *Calamus* es la designación general de la caña común —género *Arundo* L.—. André, *comm. ad loc.*, considera que Plinio se refiere aquí al cálamo aromático —*Acorus calamus* L.—, empleado para la extracción de aceite y del que los romanos no conocían más que la raíz —la planta fue introducida en el siglo XVI por los mongoles—; sin embargo, dicha identificación aquí parece dudosa, pues cuando Plinio alude a esta especie en otros pasajes no emplea el nombre genérico, sino que suele precisar que se trata de una planta diferente, aromática —*calamus odoratus*, XII 104, XIII 8-10, etc.— o de origen foráneo —*syrius*, XIII 18, 73; XXIX 56, etc.

[71] Después de los aceites de los árboles y sus frutos, se tratan, a partir de § 30, los aceites obtenidos por maceración, procedentes de distintas plantas exóticas —árboles o arbustos— y de hierbas. Se observa que Plinio, muchas veces criticado por su desorden, sigue un doble orden de exposición: conforme

Asimismo, el *ródino*[72] se hace de rosas, el júncino, de junco oloroso —que, además, es muy parecido al «rosáceo»— y así sucesivamente de beleño y de altramuces y hasta de narciso. En Egipto se produce en gran cantidad de la semilla del rábano o de hierba gramínea —el que llaman *córtino*—[73], así como de sésamo y de ortiga —el que denominan *cnidino*[74]—. En otras 31
partes se hace también de lirio, dejándolo en maceración a la intemperie, al sol, al sereno y al relente. En la zona entre Capadocia y Galacia preparan con las hierbas del país uno que llaman selgítico[75], muy bueno para los tendones, lo mismo que hacen en Italia los iguvinos[76].

De la pez se obtiene el denominado píceo, extendiendo ve-

a su criterio general de ir de mayor a menor ha empezado el capítulo por los árboles —y, consecuentemente, por los aceites por cocción—; seguidamente los aceites por maceración, situando hacia el final de estos los de las hierbas. El capítulo concluye en § 32 con los aceites extraídos con procedimientos particulares: el de la pez y el de una resina de destilación espontánea.

72 Plinio transcribe aquí el término *rhodinon*, que designa en griego el aceite de rosas y pocas líneas después lo traduce por *rosaceum*. A propósito del antiguo uso de este producto en la *Ilíada*, *cf.* PLIN., XIII 1. Sobre el júncino, elaborado con junco oloroso o aromático, *cf.* PLIN., XII 104, nota.

73 *Córtino*, del gr. *chórtos* «forraje», otra denominación del junco aromático.

74 Un término problemático es *cnidino* —así figura en la edición de Mayhoff—, que podría referirse a un aceite de ortiga —gr. *kníde*—, o entenderse como el aceite de torvisco, antes llamado de grano *Cnidio*. Otros editores —André— suponen que el término empleado por Plinio habría sido *cnécino*, del gr. *knêkos* «cártamo» *(Carthamus tinctorius* L.), planta oleaginosa que haría más plausible esta interpretación. En ambos casos se trata de conjeturas, al no ofrecer los manuscritos de Plinio ningún término identificable con precisión.

75 Selge no figura en los libros geográficos de Plinio, pero todavía en época de Adriano era una ciudad importante y rica en productos agrícolas, como los aceites de estoraque e iris, aunque de difícil acceso al estar situada en la ladera del monte Tauro, en Pisidia, Asia Menor; actualmente, restos arqueológicos.

76 De Iguvium, antigua ciudad de la Umbría, hoy Gubbio, donde se vendía este aceite junto a la vía Flaminia —PLIN., XXIII 95.

llones sobre el vaho que se desprende al cocerla y escurriéndolos luego. Se valora especialmente el aceite de la pez del Brutio, pues es la más grasa y la más resinosa; el color del aceite es amarillo.

32 Brota espontáneamente en las zonas marítimas de Siria el que llaman *eleomel*[77]: mana de los árboles como una grasa más densa que la miel, más fina que la resina, de sabor dulce y, por tanto, destinado a usos medicinales.

El aceite rancio también se emplea para ciertos tipos de enfermedades y se considera que es útil, además, para proteger de las caries el marfil —por eso la estatua de Saturno en Roma está por dentro llena de aceite.

8 (8)
La amurca o alpechín

33 Pero por encima de todas las cosas Catón colmó de alabanzas el alpechín[78]. Aconsejó que las tinajas y las orzas[79] de aceite se untaran con él para que no se impregnaran de aceite, que las eras para la trilla de la mies se prepararan[80] con alpechín para evitar las hor-

[77] Son aceites de sustacias resinosas, el de pez y el *eleomel* —del gr. *elaiómeli*, «miel de olivo»—. El Brutio, en el extremo meridional de Italia —descripción en PLIN., III 72, etc.—. Ambos aceites se utilizaban sobre todo en medicina.

[78] Notas aisladas de los caps. 91-130 de CATÓN, que muestran los múltiples usos del alpechín: barniz aislante, insecticida, medicinal y veterinario, cuidado del cuero, metales y madera. También VARRÓN informa de que, por su utilidad los agricultores, lo guardaban en tinajas, igual que el vino o el aceite —*RR* I 61.

[79] *Cf.* PLIN., XII 132, nota y XIII 48, nota.

[80] Para su acondicionamiento, después de limpiar el terreno, se cavaba superficialmente poniendo un lecho de pajas mezcladas con alpechín repartidas por toda la era —el alpechín, utilizado como insecticida aparece en todos los escritores de agronomía romanos sin excepción—. Las labores posteriores consistían en apelmazar y endurecer el suelo; por último, se dejaba secar al sol. Sobre el orden de estas labores, *cf.* PAL., VII 1.

migas y los agrietamientos, e incluso que las paredes de arcilla, los techos y pavimentos de los hórreos de trigo, y también los armarios, se rociaran con alpechín contra las polillas[81] y los daños de los bichos, y, además, que se remojaran en él las semillas de los cereales. Añadió que, en caso de enfermedad de las bestias y también de los árboles, debía emplearse como medicina, siendo eficaz hasta para las úlceras internas de la boca humana,
y, además, que las correas, cualquier clase de cuero, el calzado 34
y los ejes se untaran con alpechín cocido, así como los objetos de cobre, para evitar el cardenillo y sacarles un color más hermoso, e igualmente todos los utensilios de madera y recipientes de barro en los que se quisiera poner en conserva higos pasos o las hojas y bayas del mirto en rama o cualquier otro producto similar. Por último, precisó que la leña que se pone a remojo en alpechín arde sin los inconvenientes del humo.

Si una cabra llegase a ramonear o a tocar con la lengua un olivo cuando tiene sus primeros brotes, afirma Marco Varrón[82] que lo vuelve estéril.

Y, hasta aquí, el olivo y el aceite.

9 (9)
Clases y características de todos los frutos (9-34)

Los frutos de los demás árboles se pue- 35
den enumerar con dificultad, no ya por sus sabores y sus jugos, sino por su aspecto o por su forma, de tantas veces como han sido mezclados e injertados[83].

---

[81] El término *teredo*, empleado por Plinio y emparentado con el castellano «termita», puede designar aquí la polilla de la ropa —como en XI 107—, la de la cera —XI 65— y la carcoma —XI 3, nota—. Nuestra traducción se basa en que el término correspondiente de Catón es *tinea* «polilla».

[82] VARR., *RR* I 2, 19; *cf.* PLIN., VIII 204, nota.

[83] Plinio no ha mencionado el injerto en su exposición del olivo. Hay una referencia confusa en VIRGILIO, *G.* II 63, mientras COLUMELA, V 27, habla de un extraño injerto de olivo e higuera, citando el del olivo con el acebuche como

10
Cuatro clases de piñas

El más grande de todos los frutos[84] y el que cuelga de más arriba es la piña. En su interior guarda en sus lechos ahuecados unos piñones pequeños, recubiertos con una túnica del color del hierro por ese cuidado pasmoso de la naturaleza de alojar con delicadeza las semillas.

Otra clase de piñas, las tarentinas, tienen una cáscara que se quiebra con los dedos y son presa furtiva de los pájaros en el
36 árbol. La tercera clase es la *sapínea*, de la pícea cultivada, de piñones provistos de una piel, más que de una verdadera cáscara, tan blanda que se pueden comer con ella. La cuarta clase son las llamadas *pitidias*, del pino marítimo[85], de singular eficacia contra la tos si se cuecen los piñones en miel. Los turineses les dan el nombre de *ravicelos*[86].

---

impropio; este último, en cambio, es el único injerto propio que reconoce PALADIO, XIV 51. Según la escasa práctica de injertar este árbol en Roma, puede que en el pensamiento de Plinio la característica común de todos los frutales frente al olivo fuese su posibilidad de injertarse; en consecuencia, sus frutos perdían las características originarias.

[84] La descripción de los frutales comienza por el pino, de acuerdo con el criterio habitual de Plinio, porque la piña es el fruto de mayor tamaño. Recuérdese que en los libros de zoología, el elefante, el avestruz y la ballena encabezan respectivamente el libro de los animales terrestres, de las aves y de los peces, *cf.* G. Serbat, PLINIO EL VIEJO, *HN* I-II. *Introducción General.* Madrid, Gredos, 1995, 87.

[85] La *sappinia* es el nombre, según la lectura que acepta el editor André, de la piña en la variedad cultivada de la *Picea excelsa* Link., o abeto rojo, bien conocido hoy por su utilización en los árboles navideños. Además de sus semillas, su madera fue tradicionalmente apreciada y su resina tenía aplicaciones medicinales, usos que también se reconocen hasta la fecha en el *Pinus pinaster* Soland o pino marítimo, a veces también llamado pino borde, cuya piña se conoce en el texto por su nombre griego.

[86] No es seguro qué término utilizaban los *Taurini* —habitantes de Turín—: *ravicelos* o *aravicelos* u otros aparecen en los diferentes manuscritos y ediciones. El primero de ellos se relaciona con *ravis* «ronquera», siendo el aceptado en la

En el Istmo los vencedores son coronados con una corona de pino[87].

11 (10)
Cuatro clases de estrucios. Cuatro clases de membrillos

A las piñas les siguen muy de cerca en tamaño las «manzanas[88]» que nosotros llamamos *cotóneas* y los griegos *cidóneas* por proceder de la isla de Creta. Estos frutos hacen encorvar las ramas e impiden crecer al árbol madre. Hay varias clases: los *crisomelos*[89], que se distinguen por sus surcos, de un color tirando a dorado que, cuando es más blanco, da nombre a los del país, y además de un olor muy bueno. También los napolitanos tienen su buena fama. 37
38 Los más pequeños dentro de esta misma clase, los *estrucios*, despiden un aroma más intenso y son tardíos; en cambio, los *músteos*, de maduración precoz. Los membrillos injertados en los *estrucios* han originado una variedad específica, la mulvia-

edición de Mayhoff; el segundo es el admitido en la edición de André por la pervivencia de derivados (*araf, arola*) en dialectos alpinos actuales.

[87] Los juegos del istmo de Corinto se celebraban cerca del templo de Poseidón y de un pinar consagrado al dios, de donde procedía la corona de pino que recibían los vencedores en los tiempos más antiguos.

[88] *Malum* «manzana», y, por extensión, término genérico para denominar, acompañado de distintos adjetivos, otros frutos. Este último es su uso en este pasaje, como más adelante indicará Plinio al tratar de las manzanas propiamente dichas. Aquí, *malum cotoneum* designa el «membrillo» —posteriormente, con la variante *melum* y desplazamiento semántico, nuestro «melocotón»—. Según Plinio era éste su nombre en Roma, aunque también poseía el membrillo la denominación de origen, *malum Cydoneum* —originariamente «manzana de *Cidonia*», de la zona costera del noroeste de Creta, de donde acaso llegaban los mejores o se creía que habían llegado los primeros—. *Cydoneum* (variantes *cidonia, qui–*) es el término más extendido entre los técnicos latinos como Columela, Dioscórides, Gargilio y Paladio.

[89] Transcripción del término griego *chrysómelon* «manzana de oro». El lat. *strutheum* es transcripción del gr. *stroúthion*, de etimología oscura. La variedad *mulviana* procede del nombre del supuesto «descubridor», *Mulvius*.

na, la única de todas que se puede comer cruda, aparte de que se pone dentro de las salas destinadas a recibidor de clientes e incluso se coloca sobre las estatuas, cómplices de la noche. Hay además otros, pequeños y silvestres, que son los más aromáticos de los *estrucios* y nacen en los setos[90].

39 (11) *Nueve clases de granadas. Siete clases de melocotones*

Les damos el nombre de «manzanas» a los melocotones y a las granadas —de las que se han citado nueve clases en la sección de los granados[91]—, aunque pertenecen a especies diferentes. Éstas tienen grano en su interior, bajo la corteza y los melocotones, un hueso en la pulpa[92]. Incluso hay también unas peras llamadas «de libra» que indican con su nombre la magnitud de su peso.

12 Ahora bien, de los melocotones[93] se llevan la palma los

[90] Las cuatro clases de los dos frutos anunciadas en el título corresponden a las ocho siguientes: *cotóneo* o *cidóneo* —denominación genérica—, *crisomelo*, del país y napolitano; *estrucio*, *músteo*, mulviano y silvestre. En cambio, COLUMELA, V 10, 19, sólo menciona tres clases: *estrucios*, *músteos* y *crisomelinos*.

[91] Literalmente: «le damos el nombre de "manzana" a la "manzana pérsica" y a la "manzana púnica"». El nombre latino del melocotón —*malum Persicum* «manzana de Persia»— es el étimo de varios términos romances: gallego «préxigo»; fr. «pêche», it. «pesca», así como del castellano, con artículo árabe, «albérchigo». La granada se conoce con los nombres de *malum granatum* y *malum Punicum*, según su forma —«manzana de granos»— o su procedencia —«manzana de Cartago»—. Sobre el granado, *cf.* PLIN., XIII 112.

[92] El melocotonero, desconocido por Catón y Varrón, llega a Roma en el siglo I d.C., apareciendo por primera vez en Columela; el texto de Plinio es otro de sus más antiguos testimonios.

[93] Como en frutos anteriores, a Plinio le interesa enumerar las diferentes clases e indicar algunas aplicaciones. Añade aquí datos económicos que subrayan su carácter de artículo de lujo y prescinde de referencias a su cultivo. Éste se encuentra con detalle en PALADIO, XII 7, 1-8: plantación, cultivo, enfermedades —muestra aún de las dificultades de aclimatación—, injerto y conservas; en cambio, sólo distingue tres clases: durazno, precoz y de Armenia.

duraznos[94]. Reciben el nombre de sus respectivos países el galo
y el asiático. Los asiáticos maduran después del otoño y en el 40
verano los precoces[95], que se han descubierto hace unos treinta
años y que al principio se vendían a un denario cada uno. Los
supernates vienen de la Sabina y los corrientes, de todas partes.
Al ser un fruto que no hace daño, está muy solicitado para los
enfermos[96], y su precio ya ha alcanzado los trescientos numos
cada uno, el más alto de todos, lo cual me sorprende, ya que no
hay otro más perecedero, pues su duración máxima son dos días
después de arrancados, y no hay más remedio que venderlos[97].

13 (12)
Doce clases de ciruelas

A continuación, la enorme turbamulta 41
de las ciruelas: las *versicolores* van blanqueando desde su color negro y se llaman «de la cebada» porque coinciden con este producto[98]. Otras de ese mismo color, más tardías y más gran-

[94] *Duracinus*, «de pulpa dura», es un adjetivo que se aplica a distintos frutos; el castellano «durazno», derivado de él, muestra la misma especialización de este término para designar una clase de melocotones. Se refiere, como PLINIO indica después —XV 109, 113—, a un tipo caracterizado por ser jugoso y no dar limpio el hueso.

[95] *Praecoquia*, «precoces», es otro adjetivo aplicable a cualquier fruto de maduración precoz. Referido a los melocotones, se especializa para designar el albaricoque, de forma que el término latino, a través del griego y del árabe, *al-praecoquia*, da nombre a nuestros «albaricoques». En el texto de Plinio designa un tipo de albaricoque precoz. Los *supernates*, mencionados seguidamente, reciben su nombre por el *Mare Superum*, el Adriático.

[96] En el siglo III d. C., GARGILIO MARCIAL, *Med.* 44, especificaba que eran los «precoces» los que podían darse a los enfermos, mientras que el melocotón por su carácter laxante, poco nutritivo y su tendencia a acidificarse, también señalada por Galeno, resultaba desaconsejable.

[97] Plinio no menciona la posibilidad de ponerlos en conserva. Posteriormente PALADIO, XII 7, 8, conoce varios procedimientos para ello, mostrando los progresos alcanzados en este fruto.

[98] Los editores ofrecen aquí textos diferentes de Plinio. La traducción del

des, reciben el nombre de «borriqueras[99]» por ser las más baratas. Están también las negras, así como las amarillas, más apreciadas, y las rojas, aparte de las armenias[100], procedentes de ese país extranjero, que son las únicas que también son recomendables por su aroma.

Las injertadas en nogal poseen un descaro singular, ya que
muestran el aspecto de su progenitor y el jugo del árbol que las
42 adoptó, y se llaman *nuciprunas* por su doble origen[101]. Ahora
bien, tanto éstas, como las pérsicas[102], las amarillas y las silves-

---

pasaje responde al texto y conjeturas de Sillig y Mayhoff —aceptadas por Rackham y André—: *versicoloria e nigro candicant.* Otros editores —Detlefsen y König-Winkler—, más apegados a las lecturas de los manuscritos, ofrecen: *versicolor, nigra, candida,* «la versicolor, la negra y la blanca». En cualquier caso, recibían el nombre común de *hordeariae* «de la cebada», correspondiendo a *Prunus domestica* L.

99 Lat. *asininae*, acaso ciruelas «porcales».

100 Las variedades de ciruelas se establecen por Plinio según el color, el país de procedencia y su obtención por injerto. Hemos traducido por «amarillas» las *cerinae* de Plinio, propiamente «céreas o de cera» —también llamadas *cerea,* cuyo diminutivo *cereola* es el étimo del castellano «ciruela»—. Las «rojas» pueden corresponderse con el mirobálano —*Prunus cerasifera* Ehrh, nombre científico motivado por sus frutos similares en color y tamaño a las cerezas—. Las «armenias» son albaricoques, según interpretación de André, cuyo texto se ha seguido en este epígrafe. PLINIO había hablado en XV 40, a propósito del melocotón, de un tipo de albaricoque precoz; ahora sitúa estos entre las ciruelas, lo cual es acorde sólo con su género, *Prunus Armeniaca* L.

101 Frente a la teoría tradicional de que el injerto requería similitud entre especies, COLUMELA, X 11, defendía la posibilidad de injertar cualquier púa en cualquier árbol. Posteriormente Paladio trataría con mucho mayor detenimiento de los frutales y sus injertos, citando los injertos del ciruelo con púas de su misma especie, melocotonero, albaricoquero normal y precoz, con púa de almendro e incluso manzano, advirtiendo que éste era perjudicial para el árbol (II 20; XII 15; XV 95, 113, 149). Además, en el castaño y en el algarrobo (XV 115). A propósito del nogal, en una referencia breve (II 19) mencionaba su injerto con ciruelos, que no era mayoritariamente recomendado.

102 Si éstas, a juicio de Plinio, no son «ciruelas de Persia», sino frutos de la

tres, metidas en orzas como las uvas, aguantan la temporada hasta que nacen las siguientes; las demás, que empiezan a madurar muy deprisa, pasan volando de sazón.

Hace poco en la Bética empezó a darse el nombre de *malinas* a las injertadas en manzanos y a otras, injertadas en almendros, el de *amigdalinas*[103]. En el interior de éstas, en el hueso, se halla la pepita que constituye la almendra: no se ha logrado ningún otro fruto de doble origen de forma más ingeniosa.

Entre los frutos de los árboles extranjeros se han citado los damascos, que reciben su nombre de Damasco de Siria y que ya desde hace tiempo se dan en Italia, aunque con más hueso y menos carne; ésta nunca llega a secarse hasta formar arrugas porque le falta el sol de su tierra. Pueden citarse al tiempo el sebestén[104], del mismo país, que precisamente ha empezado también ahora a darse en Roma, injertado con los serbales. 43

---

persea —PLIN., XV 45— como supone André, *comm. ad loc.*, se podría obtener la cifra de doce que dice el título —versicolores, «borriqueras», negras, amarillas, rojas, armenias, *nuciprunas*, silvestres, *malinas*, *amigdalinas*, damascos, sebestén.

[103] Curiosamente no se mencionan los injertos más característicos del ciruelo, citados por Paladio —*cf.* notas anteriores—. A Plinio parecen importarle únicamente estos raros injertos que poseían denominaciones propias: *nuciprunas*, *malinas* y *amigdalinas*. Éstos son términos que apenas aparecen en latín. El primer elemento *nuc–*, *mal–*, *amigdal–* corresponde al árbol patrón, que da su nombre al supuesto fruto.

[104] La ciruela de Damasco —*Prunus Damascena* R.— es llamada en latín *Damascena*, de donde proceden diversas variantes hispanas —*amacena*, y de ésta, *almacena*, la extremeña *almeiza* o la leonesa *meijana*—. Se ha postulado razonablemente (Corominas-Pascual, *DCECH*, *s. v. damasco)* que del mismo término latino derive el gallego *ameixa*, que también sería posible explicar desde *myxa* (con *a–* por falso corte del artículo), el sebestén —*Cordia myxa* L.—, cuyo fruto, similar a la ciruela, propicia este acercamiento en el texto de Plinio.

(13)
La persea

44 Desde luego está claro por su propio nombre que los «pérsicos» en su totalidad[105] también son extranjeros en Asia y en Grecia, y que han sido traídos de Persia. Ahora bien, es indudable que las ciruelas silvestres nacen en cualquier parte, por lo que me extraña aún más que Catón no haya hecho mención de este fruto, máxime cuando él indicaba que podían ponerse en conserva incluso
45 algunos frutos silvestres[106]. En realidad, los árboles pérsicos[107] llegaron tarde y con dificultad debido a que no daban fruto en Rodas, que fue su primera morada después de Egipto. Es falso que en Persia sean venenosos y causa de terribles tormentos, como también que sus reyes los llevaran en castigo a Egipto y que resultasen mitigados por esta tierra, pues eso es lo que cuentan los autores más rigurosos de la *persea*, que es un árbol distinto en todo, parecido a los sebestenes rojos y que no quiere
46 prender fuera de Oriente. Incluso los autores más eruditos dicen que este árbol no fue trasplantado fuera de Persia para infligir suplicios, sino que fue plantado por Perseo en Menfis y que por

---

[105] Plinio aplica el término «pérsico» al melocotonero y a su fruto; probablemente también a la ciruela, *cf.* 42, nota, y a una clase de nueces, *cf.* 87. Además, a otro árbol, la *persea* —*Mimusops Schimperi* L.—. Este último tenía los dos nombres de *Persicus* y de *Persea*, lo que aumentaba su confusión con el melocotonero, máxime cuando ambos habían llegado en fechas recientes. Plinio trata de evitar el equívoco, pero cae en parte en él al atribuir al melocotonero algunos datos, como su llegada a Roma a través de Rodas y Egipto, que otras fuentes antiguas —Teofr., *HP* III 3, 5; II 2, 10, 1; IV 2, 5— citaban como propios de la *persea*.

[106] Por Asia se entiende Asia Menor. Las ciruelas silvestres son endrinas —frutos del *Prunus spinosa* L.—. En Catón, 133, 2, se menciona la ciruela —*prunum*— dentro de una relación de frutas, sin que haya ninguna otra mención del fruto ni del árbol. Hay referencias a las conservas de frutas en 7, 2 y 143, 2 como uno de los deberes de la mujer del encargado.

[107] Se refiere, en este caso, a los melocotoneros. *Cf.* notas anteriores.

eso Alejandro había instituido que los vencedores fueran coronados con él allí en honor de aquel antepasado suyo[108]. Desde luego siempre tiene hojas y frutos que no dejan de nacer unos tras otros[109].

Pero lo cierto es que las diferentes clases de ciruelas comenzaron a darse después de Catón.

14 (14)
Treinta clases de manzanas. En qué época cada fruto exótico llegó a Italia y de dónde

Hay muchas clases de manzanas[110]. 47
De las cidras ya hablamos a propósito del árbol correspondiente, si bien los griegos las llaman «medas» por el nombre de su patria[111]. Son igualmente extranjeras las

---

[108] Uno de los antepasados míticos de Alejandro Magno era Hércules, biznieto de Perseo, el héroe asociado a la *persea*, entre cuyas hazañas famosas figuraba la decapitación de Medusa y la liberación de Andrómeda.

[109] La *persea* era un cultivo importante de Egipto, recomendado como alimento y por su madera, apta para hacer muebles e imágenes, *cf.* TEOFR., *HP* IV 2, 5. Como árbol de hoja perenne y de producción ininterrumpida tenía además valor simbólico y, por tanto, empleo funerario.

[110] *Malum* «manzana», es término genérico de distintos frutos de pomo, *cf.* XV 37, nota. En este capítulo se encuentran los que Plinio incluye entre las manzanas propiamente dichas. La cifra de treinta anunciada en el título se obtendría sumando éstas —cidra, azufaifa y distintas clases de acerolas, tres, en realidad— a las veinticinco siguientes, enumeradas con escasa claridad y diferente sintaxis: las ‹que proceden de› Macio, etc. (ablativo de procedencia); las escaudianas, etc. (adjetivos), las injertadas con moral (participios), concluyendo por las harinosas, presentadas en forma de adivinanza. Serían, en suma, las veinticinco clases siguientes: manzana de Macio, de Cestio, de Malio, de Escaudio, apiana, esceptiana, quiriniana, escanciana, *petisia*, amerina, griega, gemela, siria, *melapia*, *mústea*, *melimela*, orbicular, *ortomastia*, «eunuca», *melofolia*, *panúcea*, «pulmonar», de injerto con moral, silvestre y harinosa.

[111] *Cf.* PLIN., XII 14, nota, donde ofrece, entre otros datos, dos nombres del cidro: *malus Assyria* y *malus Medica* «manzano de Asiria» y «manzano de Media»; este último explica la denominación de «medas» que daban los griegos a las cidras.

azufaifas[112] y las acerolas, que también hace poco que llegaron a Italia, éstas desde África y aquéllas desde Siria. Sexto Papinio, al que he conocido de cónsul, fue el primero que trajo ambas en los últimos días del Divino Augusto[113] y las sembró en el campamento, resultando más parecidas a bayas que a manzanas, pero muy decorativas en las terrazas, porque ahora el bosque llega hasta nuestros tejados.

De acerolas hay dos clases: la blanca y la denominada siria
48 por su color. Son prácticamente extranjeras las que sólo se dan en una tierra de Italia, en la de Verona, que reciben el nombre de «lanudas»[114]: las recubre una pelusa, que aun siendo mucho más poblada en los *estrucios* y melocotones, sin embargo, les fue a dar un nombre propio precisamente a éstas, que no destacaban por ningún don especial[115].

---

112 El azufaifo —*Ziziphus jujuba* Mill.— ya fue citado en el libro dedicado a los árboles exóticos, PLIN., XII 109, nota, insistiendo en éste en su llegada reciente a Italia y en su carácter ornamental. Sin tratar tampoco de su uso en la alimentación, COLUMELA, IX 4, 3, menciona el azufaifo por su utilidad para las abejas. GARGILIO MARCIAL, *Med.* 48, lo cita como un alimento humano mediocre, con propiedades astringentes, entre otras medicinales. PALADIO, V 4, 1-3, se refiere a él en distintos pasajes, ofreciendo su cultivo e indicaciones sobre las conservas de azufaifas.

113 Sexto Papinio hubo de introducir ambos árboles mucho antes de su consulado, que se fecha en el 36 d.C. La muerte de Augusto ocurre en el 14 d.C.

114 El nombre científico del acerolo es *Crataegus azarolus* L. De las clases citadas, «la llamada siria por su color» —*syricum* es el nombre de un colorante rojo en PLIN., XXXV 40— contiene, según André, *comm. ad loc.*, un error de Plinio, que habría malinterpretado el griego *seriká* «las azufaifas», confundiéndolas con esta acerola. Las «lanudas» se identifican con el fruto del *Cotoneaster tomentosus* Lindl.

115 Otras referencias a la acerola, en COLUMELA, XI 2, 11, y en PALADIO, X 14, 1, que refiere el carácter delicado del cultivo, injertos y conservas.

(15)
Cuáles son, de estos frutos, los últimos que han llegado

¿Por qué va a dar reparo nombrar una 49
por una las demás variedades si otorgaron a sus creadores fama eterna, como la de una hazaña extraordinaria de su vida? Si no me equivoco, gracias a eso saldrá a relucir la genialidad del injerto y también que no hay nada tan insignificante que no pueda proporcionar gloria.

Pues bien, su origen[116] remonta a Macio[117], Cestio y Malio, y, además, a Escaudio. Apio[118], de la familia Claudia, injertó las escaudianas con el membrillo, y entonces recibieron el nombre
de apianas. Su olor es el de los membrillos, el tamaño el de las 50
escaudianas y su color rojo. Y para que nadie piense que el

---

[116] Se observa que la primera preocupación de Plinio es explicar el origen de los nombres, de acuerdo con tres criterios: por los nombres de las personas que hallaron, probablemente por injerto, las respectivas variedades, por los lugares de procedencia del fruto —final de § 50: de Ameria y Grecia— y por otras características —§ § 51-52—. A veces se observa que el nombre es el único dato del fruto.

[117] A él remonta el *malum Mat(t)ianum* «manzana maciana», de donde deriva el castellano antiguo «maçana» y el actual «manzana», el gallego y portugués «mazá/maçá» y otros romances, mostrando la conversión de esa variedad en el nombre genérico del fruto en competencia con *pomum*. Según otra teoría, más tardía —Isidoro, *Et.* XVII 7, 3—, procedería del nombre de su lugar de origen. De Gayo Macio se sabe que fue del orden ecuestre, amigo de Augusto y autor de libros de cocina y conservas —Col., XII 4, 2— y acaso también de otros inventos de agricultura y jardinería, si es que es el mismo antes citado, cuestión dudosa, pues Plinio ni recuerda ahora haberlo nombrado ni ofrece siquiera su *praenomen* —*cf.* Plin., XII 13 y nota, sobre las dudas en la identificación del personaje—. El fruto aparece en Columela, V 10, 19 y en algunas ediciones —en otras se refiere a Malio— de Gargilio Marcial, *Med.* 42, 7 —preparados y propiedades medicinales.

[118] Cestio [...] Apio son todos ellos personajes no bien identificados. De las manzanas aquí enumeradas, derivadas de antropónimos, sólo hay algunas menciones, en otras obras, a las cestianas y escaudianas, aparte de las citadas por Catón, 7, 3 y 143, 3.

fruto ganaba así prestigio por el de una familia, están también las esceptianas, con el nombre de su creador, un liberto, que se caracterizan por ser muy redondas. Catón añade las quirinianas y también las escancianas, indicando que éstas se conservaban en tinajas. Pero de todas ellas, las que han sido acogidas en fechas más recientes son las que se llaman *petisias*, pequeñas y de un sabor excelente. Honran a sus respectivas patrias las amerinas y las *gréculas*.

51 Las demás toman su nombre por distintas causas: las gemelas por su unión fraternal —nunca hay una sola en el mismo brote—, las sirias por su color, las *melapias* por su parentesco, las *músteas* por su prontitud en entrar en sazón —ahora se llaman *melimelas* por su sabor a miel[119]—, las «orbiculares» por su forma de orbe esférico —los griegos, que las llaman epiróticas, ofrecen la prueba de que aparecieron primero en el Epiro[120]—, las *ortomastias* por su parecido a una teta y las que los belgas llaman «eunucas», por el carácter castrado de sus semi-
52 llas[121]. A las *melofolias* les brota una hoja, a veces incluso dos

[119] Sirias, no por su procedencia, sino, como señala André, *comm. ad loc.*, por el color rojo del tinte sirio, *cf.* XV 48. «*Melapias*, por su parentesco», se sobrentiende que con las peras, pues el término, transcripción del griego, significa «manzana pera», *cf.* cast. «pero». *Músteas*, aquí se refiere probablemente a una variedad «dulce», como se desprende del nuevo nombre griego que se les daba de *melimela* «manzana de miel» —el adjetivo *musteus* en PLIN., XII 29; XIII 50 se aplica a productos «frescos» y en XV 38 a membrillos de maduración «precoz».

[120] Las manzanas *orbiculata* son la única variedad que todavía Paladio menciona —III 25, 18— por «poderse conservar sin ningún cuidado especial durante todo el año». Para Plinio parece ser sólo importante ofrecer sus dos nombres. El primero, con una explicación etimológica: de *orbis*. La traducción del pasaje resulta redundante en castellano; pero no en latín, donde *orbis* se aplica a figuras esféricas, semiesféricas y planas de forma redonda. Eso justifica la precisión de Plinio *a figura orbis in rotunditatem circumacti*.

[121] *Orthomastia* «mama recta», es transcripción del griego; también lo es el lat. *spadonia* «eunucas», por no tener pepitas, si bien es un adjetivo atestiguado

iguales, desde la parte central por un lado. Las que se secan con más rapidez formando arrugas son las *panúceas*[122]. Las «pulmonares» están llenas de aire[123]. Algunas muestran un color sanguíneo porque tienen su origen en el injerto con el moral y, desde luego, a todas se les enrojece la parte que ha estado al sol. Las hay también silvestres, de sabor poco grato pero de un aroma muy intenso. El defecto característico de éstas es el de su desagradable acidez y, además, es tan fuerte como para embotar el filo de la espada. La harina les da su nombre a las más ruines, aunque son las primeras en llegar y requieren una pronta recolección.

15 (16)
Cuarenta y una clases de peras

Esa misma causa lleva a valorar una 53
clase de peras con el sobrenombre de «soberbias[124]» —son éstas pequeñas, pero muy tempranas—. Ahora bien, las más sabrosas de todas son las *crustumias* y las

---

anteriormente en latín y usual para designar especies estériles; Jerónimo de Huerta (1629) traducía certeramente este término por el castellano «capandujas», hoy en desuso.

[122] El pasaje correspondiente al § 51 consta de las variedades que poseen nombre griego o con equivalencia griega. En § 52 *melofolia*, literalmente «manzanas-hojas», es un compuesto de griego y latín. A partir de éstas, Plinio enumerará variedades que tienen nombre latino sin equivalencia griega, mostrando, una vez más, el orden «filológico», basado en el nombre, seguido por él en este capítulo —casi alfabético en los nombres de las variedades de cada grupo—. *Pannucea* significa en latín «arrugadas».

[123] *Pulmonea* «pulmonares», cuyo nombre deriva de *pulmo* «pulmón», alude quizá a manzanas esponjosas y sin consistencia en la pulpa, interpretando la expresión latina *stolide tument* literalmente «hinchadas de modo fatuo». Algunos editores conjeturan *solide tument* «muy hinchadas». Las últimas mencionadas serían las manzanas «harinosas».

[124] Lo mismo que en capítulos anteriores, dedicados a otros frutos, a Plinio le interesa ante todo (XV 53-56) la clasificación de las peras por sus nom-

siguientes, las falernas[125], por su licor, porque están llenas de un jugo así de intenso —se conoce con el nombre de «leche»— y,
54 entre ellas, hay unas de color negro que son un don de Siria. Las demás se llaman de diferente manera según los distintos lugares, si bien por sus nombres declaradamente romanos honraron a sus respectivos inventores[126] las decimianas —y de ahí deriva la clase que denominan pseudodecimiana—, las dolabelianas, de pedículo muy largo, las pomponianas, de apodo «tetudas», las licerianas, las sevianas, así como las turranianas que proceden de ellas y se distinguen por la longitud de su pedículo, las favonianas, rojas y un poco más grandes que las «soberbias», las laterianas, las anicianas, posotoñales y ricas por su sabor ligeramente ácido. Se llaman tiberianas las que más le gustaban al emperador Tiberio; éstas colorean más con el sol y ganan tamaño; de no ser así serían las mismas que las licerianas.

---

bres. Su enumeración es la más extensa de la literatura romana, a mucha distancia de la de COLUMELA, que en V 10, 18 cita dieciocho variedades. Algunos detalles particulares de algunas clases de peras se pueden encontrar en Virgilio, en obras de medicina y en los agrónomos. Obviamente son autores de distintas épocas y materias, que escriben con perspectivas distintas a la de Plinio, naturalista y clasificador; pero poco atento, en cambio, a los datos del cultivo del árbol, que omite en su totalidad.

[125] *Crustumias* o, en otros autores, *crustuminas*, de localización discutida. PLINIO, III 52-53, sitúa el territorio Crustumino en Etruria, sede de la antigua ciudad de Crustumio, posible lugar de procedencia de estas peras. Pero Servio, al comentar el pasaje de VIRGILIO, *G.* II 88 —*Crustumiis Syriisque piris gravibusque volemis*— las considera del Lacio. Las falernas, de la zona de Falerno (PLIN., III 64), famosa por sus vinos.

[126] De las siguientes clases, bautizadas, como otros frutos, con el nombre de la persona o familia que había logrado la nueva variedad por injerto, sólo algunas parecen poder identificarse con personajes concretos: la turraniana, con Turranio Nigro, experto en ganadería, al que Varrón dedica el libro II de su *De re rustica* y la favoniana, quizá con Marco Favonio, contemporáneo de Catón. Es nombre metafórico *mammosa*, que hemos traducido por «tetuda»; la misma metáfora en XV 69.

Llevan el nombre de su patria[127] las amerinas, las más tardías de todas, las picentinas, las numantinas[128], las alejandrinas, las númidas, las griegas y, junto a ellas, las tarentinas y las signinas[129] (a las que otros dan el nombre de *testáceas* por su color, lo mismo que a las *onicinas* y a las rojas; reciben el nombre por su olor las *mirapias*, las láureas y las nardinas; por la época, las «de la cebada» y, por el cuello, las *ampuláceas*[130]) y, asimismo, las coriolanas y las brutias[131]; las calaba- 55

[127] De los nombres de lugar citados en XV 55, algunos son bien conocidos y ya han sido descritos por Plinio en otros libros. Así, Ameria, nombrada también en el capítulo anterior, el Piceno, que constituía la quinta región de Italia —III 110 ss.—, Numidia, en el norte de África —V 2 ss.—, Tarento, la antigua colonia griega en la Calabria italiana —III 99 ss.

[128] Numancia es la famosa ciudad de la Hispania Citerior, *cf.* PLIN., IV 112. No obstante, el nombre de *Numantina* es una restitución generalmente aceptada desde las antiguas ediciones —los códices ofrecen ...*minuta*, que carece de sentido.

[129] Signia, actualmente Segni, fue célebre en la Antigüedad por el mortero que allí se fabricaba con cal y cascotes de barro, cocidos y molidos, llamado *opus Signinum*, muy usual hasta finales del Imperio, *cf.* PAL., I 17, 1; 39, 4, etc. Otro material de construcción era el *opus testaceum*, que se obtenía con ladrillo cocido. Es probable que Plinio, al evocar el nombre de Signia y asociarla a los morteros, haya introducido, interrumpiendo la enumeración de lugares, un paréntesis que comienza por el color *testáceo*, como el del mortero, de unas peras.

[130] *Onicina*, del color de la piedra ónice y no, según señala André, *comm. ad loc.*, de la gema correspondiente, que era peor conocida. *Mirapia* es transcripción del griego, «peras perfumadas», siendo, como otras de las aquí citadas, un tipo de pera de conserva. Las *ampuláceas* o ampollares derivan su nombre de su cuello en forma de ánfora —en latín *ampulla*, diminutivo de *amphora*.

[131] Diferente puntuación del texto según las ediciones. Siguiendo la edición Budé —*et Coriolana, Bruttia, gentilitatis cucurbitina*— la denominación de coriolanas y brutias deriva de su respectiva procedencia de Coriolos, cerca del monte Albano, en el Lacio y del Brutio, en el extremo sur de Italia, *cf.* PLIN., III 69, nota, y 71 ss. Otra puntuación, la de la ed. Teubner —*et Coriolana, Bruttia gentilitatis, cucurbitina*— varía obviamente el sentido, al referir las

ciles, por su parentesco correspondiente[132] y las acidillas, por su jugo.

56 Es incierto el motivo de denominaciones como las *barbáricas*, las «de Venus», que llaman «coloradas», las «reinas», que se llaman *sésiles* por su pedículo minúsculo, las «patricias», las *vocimas*, verdes y alargadas. Además, Virgilio añadió las *volemas*, tomándolas de Catón, que, a su vez, menciona las *sementivas* y las *músteas*[133].

(17) Diversidad de los injertos y expiación de los rayos

57 Este aspecto de la vida humana ha tocado techo tiempo atrás, una vez que los hombres realizaron todo tipo de experimentos, pues precisamente Virgilio afirma que el madroño se ha injertado con el nogal, el plátano con el manzano y el olmo con el cerezo[134]. No

coriolanas y brutias a «gens» o familias, representadas por personajes como Marcio Coriolano y Junio Bruto.

[132] La denominación castellana «calabacil» se aplica todavía a las peras parecidas a la calabaza vinatera.

[133] *Cf.* Virg., *G.* II 88; Cat., 7, 4. Éste menciona otras clases —*volaema, Aniciana, sementiva, Tarentina, mustea, cucurbitiva*— indicando que *volemas* y *sementivas* eran adecuadas para conservas en el arrope llamado *sapa*. Respecto a los nombres, las *sementivas* coincidirían con la «simiente»; la denominación de *músteas*, la aplica Plinio en este libro —XV 38, 51— a variedades de *estrucios* «de maduración precoz» y manzanas «dulces». *Volaema* designaría peras muy grandes o muy buenas —superlativo osco equivalente a *valaemum* y al lat. *optimum*, según etimología de A. Ernout-A.Meillet, *Dictionnaire Éymologique*, *s.v.*; otras etimologías en Servio, *comm. ad loc.*—. Nótese, además, que en el desarrollo del capítulo aparecen las cuarenta y una clases anunciadas en el título.

[134] Virgilio, *G.* II 69 ss., no menciona el injerto con el cerezo del olmo —de éste sólo cita su injerto con el roble—, por lo que se piensa que Plinio citó de memoria, sin precisión. Los progresos en el arte de injertar se observan en la *Agricultura* de Paladio, en cuyo libro XV, dedicado a los injertos, cita también, entre muchos otros, el del madroño con nogal (163), plátano con manzano (87), y varios del cerezo (143), pero no con el olmo.

se puede discurrir más. Desde luego, no se encuentra ningún fruto nuevo desde hace tiempo. Y tampoco es lícito[135] mezclar las distintas especies injertadas, así como tampoco lo es injertar los distintos espinos, porque no se pueden expiar fácilmente los rayos y se declara que se producen tantos rayos en una sola sacudida como especies injertadas hubiera[136].

Las peras tienen figura más bien cónica. Entre ellas, cuelgan 58
en el árbol madre hasta el invierno las tardías, que maduran con la helada, a saber: las griegas, las *ampuláceas* y las láureas, lo mismo que, entre las manzanas, las amerinas y las escaudianas. Ahora bien, las peras se conservan como las uvas y con las mismas fórmulas, y ningún otro fruto más se guarda en orzas, salvo las ciruelas.

Las peras tienen, entre todas las frutas, las mismas propiedades que el vino, y los médicos se las prohíben exactamente igual a los enfermos. Se cuecen con agua y vino, y entonces cumplen la función de un plato, cosa que no hacen las demás frutas, salvo el membrillo y el *estrucio*[137].

---

[135] Plinio emplea antiguos términos religiosos —*fas*— en este pasaje tomado de VARRÓN, *RR* I 40, 5. Tiempo después, Paladio consideraba, en cambio, que por decisión divina se había confiado a la inteligencia humana la posibilidad de cambiar la naturaleza mediante injertos e híbridos, sin expresar ninguna limitación, *cf.* XV 21 ss.

[136] La purificación de lugares y objetos alcanzados por rayos era uno de los principales cometidos de los arúspices, originariamente sacerdotes etruscos. Cada rayo precisaba una expiación particular, según el objeto que alcanzaba, por lo que habían de «pronunciarse» tantos rayos como especies injertadas hubiera. La purificación exigía, pues, saber cuántas especies distintas había, por lo que se evitaba mezclar especies injertadas. *Cf.* nota anterior sobre la evolución.

[137] Las propiedades medicinales de las peras, resumiendo las opiniones de Dioscórides y Galeno, se encuentran en GARGILIO MARCIAL *Med.* 40. Al mismo tiempo, recoge la idea similar a la aquí expresada, de que tenían más valor nutritivo que el resto de las frutas.

16 (18)
Conservación de los frutos y de las uvas

59 Con carácter general se recomienda en la conservación de las frutas que el lugar destinado a despensa[138] tenga un suelo de tablas en un sitio fresco y seco, que pueda ventilarse con ventanas al norte en días apacibles y esté protegida de los austros con cristales, teniendo en cuenta que el soplo del aquilón también afea los frutos con arrugas.

Con respecto a las manzanas, que se recojan después del equinoccio de otoño, ni antes de la luna décimo sexta ni después de la vigésimo octava, ni en días lluviosos ni antes de la primera hora[139]; que se aparten las que hayan caído, que se coloquen sobre bálagos gruesos o sobre pajas y que se pongan separadas de modo que los espacios libres entre ellas reciban por igual el aire. Las amerinas son las que más duran y las *melimelas* las que menos.

60 **17** A los membrillos les va bien estar en un lugar bien cerrado evitando cualquier respiradero, o bien cocerlos en miel o meterlos en ella.

Las granadas se endurecen con agua de mar hirviendo, después se dejan secar al sol durante tres días sin que estén en contacto con el rocío de la noche y se cuelgan, y, cuando se

---

[138] La traducción —«despensa», «bodega», «frutero»— del término *pomarium*, empleado por Plinio, es dificultosa y acaso imprecisa al no reflejar el ambiente de lujo que, según algunos textos, podían tener estas dependencias. Varrón, *RR* I 59, en el que se inspira Plinio y cita más abajo, emplea la transcripción griega *oporotheca*, explicando que el lugar en cuestión, con sus revestimientos de cemento de mármol para lograr el fresco, podía utilizarse como un cenador, que permitía el lujo de disfrutar de la contemplación de la fruta que allí se guardaba.

[139] Entre el 9 y el 21 de octubre. La primera hora del día comienza al amanecer. Plinio recoge una forma de expresión propia de agricultores.

quieran comer, se lavan bien con agua dulce. Marco Varrón[140] aconseja guardarlas en tinajas de arena, y también recubrirlas de tierra, antes de que maduren, en ollas que tengan el fondo partido, pero sin dejar pasar el aire y con el pedículo untado en pez; y considera que así, además, pueden alcanzar más tamaño que en el árbol. Los demás frutos se envuelven en sendas hojas de higuera, exceptuando los que hayan caído solos, y se meten en cestas de mimbre o se barnizan con greda de alfarero.

Las peras se entierran en hoyos dentro de vasijas de barro 61
barnizadas de pez y boca abajo[141]. Las tarentinas son las que se cogen más tarde. Las anicianas se conservan también en vino de uvas pasas. Las serbas, asimismo, en hoyos, con una tapadera enyesada, echándoles una capa de tierra de dos pies en un lugar resguardado y poniendo las vasijas boca abajo[142]; además, en tinajas, como las uvas, y también se cuelgan con sus ramas entre las uvas.

Entre los autores actuales[143] hay algunos que emprenden es- 62

---

[140] *Cf.* VARR., *RR* I 59, 3. Sin embargo, el pasaje varroniano está corrompido y sus editores —*cf.* Hooper-Boyd, *comm. ad loc.*— utilizan para entenderlo precisamente este capítulo de Plinio.

[141] PALADIO, III 25, 8 ss., ofrece ésta y otras prescripciones similares, más detalladas, para conservar las peras. Las recetas antiguas de conserva exigen recoger los frutos con sus pedúnculos y un trozo de rama, guardarlos en sitios frescos y secos, enterrándolos o metiéndolos en recipientes empecinados y bien cerrados. Se procuraba lógicamente protegerlos del aire logrando una especie de vacío; de ahí, el empleo de arena, greda de alfarero, cera, serrín y, sobre todo, de la miel. O bien, la inmersión en líquidos, en especial, en las tinajas del vino.

[142] Plinio describe con pinceladas rápidas y desordenadas el primer procedimiento de conservar las serbas. Con más orden, otros agrónomos —PAL., II 15, 4-5— explican que el procedimiento consiste en meterlas en recipientes de barro tapados con yeso y enterrados boca abajo en hoyos.

[143] Plinio cita en el índice algunos autores de «monografías» sobre las conservas de frutos junto a otros varios próximos a su época, hoy perdidos, a los

tos cuidados desde mucho antes y aconsejan que se poden enseguida los frutales y las cepas destinados a tal efecto, en cuarto menguante, después de la tercera hora del día, con tiempo apacible o con vientos secos; que se recojan las uvas del mismo modo, de lugares secos y antes de su maduración total, añadiendo que la luna esté por debajo de la tierra, y que se dejen con un trozo duro del sarmiento, después de cortarles con las tijeras los gajos podridos, en una tinaja recién barnizada de pez, impidiendo cualquier paso de aire con una tapadera y con yeso. Del mismo modo se actúa con las serbas y las peras, untando los respectivos pecíolos de pez. Respecto a las tinajas, que se pongan lejos del agua.

63 Hay algunos que las conservan así, con sus propias ramas, hundiendo ambas puntas en una cebolla albarrana; otros, en tinajas que contengan vino sin que toque las uvas; algunos dejan las manzanas flotando con sus cazuelas de barro y, con tal fórmula, consideran que se da además aroma al vino. Hay otros que prefieren conservar todos estos productos en mijo; pero la mayoría, en hoyos de dos pies de profundidad, pisados de are-
64 na, con una tapa de barro y luego recubiertos de tierra. Hay quienes untan con greda de alfarero incluso las uvas, las cuelgan después de secarlas al sol y, en el momento de consumirlas, les lavan la arcilla. La misma arcilla se amasa con vino en el caso de las demás frutas. En cambio, las manzanas de mejor clase se recubren, con el mismo procedimiento, de yeso o de cera y, si no estaban bien maduras, llegan a romper la cáscara al crecer; en todo caso, siempre las asientan sobre sus pedículos. Algunos las cogen con un trozo de rama y las entierran después de introducirlo en la médula de un saúco, como se ha dicho

---

que seguramente alude en esta mención a sus fuentes en plural. Así, de los coetáneos, sólo en COLUMELA, citado por él más abajo, se encuentran prescripciones similares, concretamente en XII 43-47.

antes[144]. Otros le asignan a cada manzana o pera su correspondiente tarrina de barro y, después de taparlas con pez, las meten a su vez dentro de una tinaja. También hay algunos que las ponen entre vellones de lana en cajas que forran con una capa de barro mezclado con pajas; otros hacen esto mismo en cazuelas de barro y algunos también en hoyos pisados de arena, tapándolos seguidamente con tierra seca. Hay quienes bañan en miel los membrillos después de recubrirlos con cera del Ponto. 65

Columela ha escrito[145] que las uvas dentro de vasijas de barro muy bien barnizadas de pez se pueden echar en pozos y cisternas. En las zonas costeras de Liguria próximas a los Alpes[146] se envuelven las uvas que se han dejado secar al sol en un atado de junco, se meten en orzas y se tapan con yeso. Esto mismo lo hacen los griegos con hojas de plátano o de la propia vid o de higuera, dejándolas a secar durante un día a la sombra e intercalándolas con el orujo dentro de la orza. Con este método se conservan las uvas de Cos y de Berito[147], que anteceden a todas en dulzura. Hay algunos que, para lograrlas así, las rebo- 67
zan en lejía[148] de ceniza nada más separarlas de las cepas, des- 66

[144] Se trata del *Sambucus nigra* L., arbusto y fruto —«uvas de perro»— empleados tradicionalmente en medicina y en la magia. Plinio no lo había mencionado anteriormente en el libro XV, por lo que su remisión al texto anterior se refiere a que la ramita de la manzana se introduzca en la médula de una rama del saúco, de modo similar al procedimiento descrito en § 63 con la cebolla albarrana.

[145] *Cf.* COL., XII 44, 6.

[146] Descripción de la costa lígur y enumeración de sus ciudades —Marsella, Niza, Cimiez, hasta Génova—, PLIN., III 47-49. El «atado de juncos» se refiere quizá a un manojo de juncos cosidos o trenzados, empleados como envase en un uso que llega a la actualidad.

[147] La isla de Cos, en el Egeo, muy cerca de la costa de Caria, muchas veces citada por Plinio y famosa por sus vinos; Berito es la actual Beirut, *cf.* PLIN., V 78.

[148] Obtenida por el cocimiento de ceniza en agua, empleada, entre otros usos, como fertilizante en agricultura.

pués las ponen a secar al sol y, cuando ya están pasas, las bañan en agua caliente y las ponen otra vez a secar al sol. Entonces las rodean de orujo, envueltas, como se ha dicho, en hojas. Hay quienes prefieren conservar las uvas en serrín o en virutas de abeto, chopo o fresno. Hay quienes recomiendan que se cuelguen lejos de las manzanas y principalmente en los graneros porque el polvillo del trigo las seca muy bien. Cuando están colgadas, sirve de remedio contra las avispas rociarlas expulsando aceite de la boca. De los dátiles ya hemos hablado[149].

18 (19)
Veintinueve clases de higos

68 De las restantes especies de frutos, los higos son los de mayor tamaño e incluso algunos compiten en dimensión con las peras. Sobre las maravillas de la higuera de Egipto y de Chipre ya hemos hablado entre los árboles extranjeros[150]. Los de la higuera del Ida son rojos, del tamaño de una aceituna, un poco más redondos y con el sabor del fruto del espino blanco. Allí la llaman de Alejandría[151], y es del grosor de un codo, frondosa, de madera dura, flexible, sin leche, de corteza verde y hojas como el tilo aunque blandas. Onesícrito refiere que en Hircania son mucho más dulces que los nuestros y las higueras más feraces, hasta el punto de que cada una produce doscientos setenta modios[152].

[149] PLIN., XIII 39.

[150] PLIN., XIII 57-59 y notas, sobre el sicómoro y variedades.

[151] Se refiere a la higuera de Alejandría de la Tróade, nombre dado en honor de Alejandro a la antigua ciudad de Tróade en la región del mismo nombre —PLIN., V 124—. Sobre el espino albar, *cf.* XV 84.

[152] Onesícrito de Astipalea, célebre lugarteniente de Alejandro Magno y autor de una *Historia* —320-310 a. C.— de la que se conservan fragmentos; citado por Plinio entre las fuentes de éste y otros libros, y utilizado por sus informaciones de lugares remotos, como Hircania, al sur del Caspio —otro de sus nombres era mar Hircanio—, entre Media y Partia, correspondiendo a la

A nosotros nos han llegado varias clases de higos de distintos países, a través de Cálcide y de Quíos: desde luego, los de Lidia, que son rojos, así como los «tetudos», que son parecidos a éstos, y también los *calistrucios*, los mejores por el sabor de su carne y los más frescos de todos los higos, pues sobre los africanos, aunque muchas personas los prefieren a todos los demás, hay gran controversia, dado que esta clase de higos llegó hace muy poco a África[153]. Mantienen también el nombre de su patria los alejandrinos, del grupo de los higos negros, con grietas blancas y apodados los «delicados». Negros son también, entre los precoces, el rodio y el tiburtino. También se les da el nombre de sus descubridores: el de Livia y el de Pompeyo. Éste es el más adecuado para secar al sol con vistas al consumo anual junto con los *mariscas* y los que tienen pintas como la hoja de caña. Hay también el herculáneo, el *albicerato*, el *aracio* blanco, muy ancho y con un pedículo mínimo.

69 … 70 (margin section numbers: 69 at line 1, 70 at "hace muy poco a África")

Ahora bien, el que viene primero es el *porfirítide*, de pedículo muy largo; le acompaña el llamado «corriente», uno de los más pequeños y más ruines. Por el contrario, el *quelidonio* es el último de todos en madurar, en el invierno[154]. Además hay unas 71

actual Gurgan, *cf.* PLIN., VI 46 ss., sobre los pueblos en torno al Caspio y su fertilidad. Un modio = 8,78 litros.

153 La enumeración de las clases de higos se inicia por sus lugares de procedencia: de lugares exóticos § 68 —probablemente objeto de conocimiento libresco, pero no de consumo en Roma, a juzgar por el inicio del epígrafe siguiente «A nosotros nos llegan...»—. Siguen los procedentes de Asia Menor, los higos de Lidia, cuya ruta de llegada describe Plinio a través de la isla de Quíos, en el Egeo, muy próxima a la costa de Lidia y, después, a la isla de Eubea, a la que pertenece la ciudad de Cálcide, muy próxima ya a la costa griega oriental. Luego, los de África, §§ 69-70, los rodios, de la isla de Rodas, hasta llegar ya en Italia a los higos tiburtinos —de la actual Tívoli—. Los *mamilianos* «tetudos» tienen denominación metafórica, similar a la ya empleada —*cf.* XV 54— en la pera *mammosa*.

154 En §§ 70-71 aparecen otros criterios de clasificación: por la persona

mismas especies que son de doble cosecha, tardía y temprana, de higos blancos y negros, que maduran con la siega y con la vendimia[155]. Hay unos, los «tardíos», que también se llaman así por su piel dura[156]; algunos de ellos, de Cálcide, son de triple
72 cosecha. Únicamente en Tarento nacen unos muy dulces que llaman *onas*.

Catón[157] recuerda lo siguiente a propósito de las higueras: «los higos *mariscas* los plantarás en un lugar arcilloso o descubierto; en cambio, en un lugar más graso o abonado, los africanos y herculáneos, los saguntinos, los de invierno y los telanos

---

que los descubrió, por el color y forma, y por la época —éstos entremezclados—. Entre las denominaciones basadas en el color, aparte de los llamados hasta hoy blancos y negros, están el *albicerato* «⟨de color⟩ blanco ⟨y de tacto⟩ encerado», un término también empleado para un tipo de aceitunas —*albicera*, en XV 20—, el *porfirítide* de «color púrpura o rojizo», como su nombre griego indica, y parece que también se refiere al color —André, *comm. ad loc.*— el *quelidonio*, transcripción del griego *chelidon* «golondrina».

[155] La doble cosecha es normal en la higuera breval —lat. *bifera* «que lleva dos veces o de doble cosecha», étimo del castellano «breva»—, a la que aquí se hace referencia; *cf.* la expresión castellana «de higos a brevas».

[156] Se trata de una noticia etimológica. El higo tardío es llamado en el texto latino *serotinus* —de cuya raíz deriva el término usual en zona leonesa *serondio*, el gallego *serodio* y el castellano, poco usual, *serondo*—. Por falsa etimología, se relaciona en este contexto *serotinus* con el griego *xerós*, que significa «seco» y, de ahí, «duro». Nótese que esos higos proceden de la Cálcide, de Grecia.

[157] *Cf. Agr.* 8, 1. La cita de Plinio, que se presenta como textual, ofrece variantes sólo formales —de construcción y orden de palabras— con respecto al texto conservado de Catón. Las clases enumeradas por éste son: los *mariscas* —de la higuera *marisca*, *cf.* Plin., XVI 116, nota—, los de África, los de la ciudad italiana de Herculano, los de la hispana Sagunto; los telanos, más difíciles de situar, parecen proceder —König-Winkler, *comm. ad loc.*— de la antigua ciudad de Telena, en el Lacio, ya citada —Plin., III 68—. Eran, de acuerdo con el texto, variedades cultivadas, ya en su época, en Italia, aunque muchas fuesen foráneas —de la higuera africana se sabe por Varrón, *RR* I 42, 5, que se había importado por semillas.

negros de pedículo largo». Posteriormente se introdujeron tantos géneros y denominaciones que incluso a los que no miren más que esto les quedará claro que la vida ha cambiado.

Incluso hay higos de invierno en algunas provincias, como 73
en Mesia[158], pero son obra de la técnica, no de la naturaleza: recubren con abono después del otoño una clase de árboles pequeños y los higos que tuvieran sin madurar por haberles sorprendido el invierno. Éstos se desentierran con tiempo más templado juntamente con el árbol y se vuelven a dejar a la luz del día, y entonces, como si nacieran otra vez, reciben ávidamente los nuevos soles, distintos de aquellos en los que cobraron vida, y van madurando mientras aún están en flor los venideros, como higos precoces en un año distinto al suyo, incluso en la zona más fría.

(20)
Relatos sobre los higos

Ahora bien, Catón llamó ya entonces 74
«africano» a una clase de higos, y eso nos recuerda que se valió de ese fruto en su grave advertencia sobre África. Efectivamente, cuando enardecido por su odio mortal a Cartago y angustiado por la seguridad de sus descendientes clamaba en todas las reuniones del Senado que Cartago debía ser destruida, presentó un buen día a la curia un higo precoz de aquella provincia y enseñándoselo a los senadores, les dijo: «Os voy a preguntar cuándo diríais que fue cogido del árbol este fruto». Y 75
una vez que quedó claro entre todos los presentes que era fresco, añadió: «Pues bien, sabed que fue cogido hace tres días en Cartago: tan cerca de las murallas tenemos al enemigo». E inmediatamente se emprendió la Tercera Guerra Púnica, en la que Cartago fue destruida, aunque Catón desapareció al año siguiente.

[158] Situada al lado de Panonia, «llega hasta el mar Negro con el Danubio», *cf.* PLIN., III 149 ss.

¿Qué es lo que más nos llama la atención: la agudeza de su
inteligencia o la oportunidad de la ocasión, la rapidez de la trave-
76 sía o la vehemencia de aquel hombre[159]? Por encima de todo —y
desde luego no creo yo que haya nada más digno de admira-
ción— está el que aquella ciudad tan importante, rival en el orbe
de las tierras durante ciento veinte años, fuese arrasada con el
argumento de un solo fruto; algo que ni Trebia, ni Trasimeno, ni
Cannas pudieron lograr con las cenizas del renombre romano, ni
el campamento cartaginés asentado a tres millas de Roma, ni
Aníbal en persona cabalgando hacia la puerta Colina[160]. ¡Tanto
más cerca de Cartago nos puso Catón con ese fruto!

77 Se rinde culto a una higuera que nació en pleno Foro de Roma, concretamente en el Comicio, sagrada porque allí se hizo el enterramiento de unos rayos[161] y sobre todo en recuerdo de aquella otra[162] que, como nodriza de Rómulo y Remo, fue la

---

159 El antiguo traductor Francisco Hernández parafrasea así este pasaje: «¿qué fue de más admiración en esto, el cuidado que tuvo, la ocasión que se le ofreció y la ligereza de quien truxo este higo, o el valor deste varón?».

160 Enumeración de las derrotas romanas y de la presencia de Aníbal a las puertas de Roma. La expresión de Plinio *portaeque Collinae adequitans ipse Hannibal*, recuerda la de Livio, XXVI 10, 3 ⟨*Hannibal*⟩ *ipse* [...] *ad portam Collinam* [...] *obequitans*.

161 Hay alguna discrepancia entre los editores. Para unos —Mayhoff, Rackham, König-Winkler— era sagrada la propia higuera; para otros —André—, el lugar donde se hallaba. El pasaje se refiere, en todo caso, a la ceremonia de purificación por la caída de un rayo, por el procedimiento de enterrar éste. *Cf.* Plin., II 50-56 sobre los rayos y su importancia en la religión etrusca.

162 Nuevamente hay diferencias en la interpretación del texto. Según la lectura «más difícil» de los manuscritos, aceptada por la mayoría de los editores, la higuera, como nodriza de Rómulo y Remo —*cf.* la relación entre el nombre de *Ruminal* de la higuera y el término *rumis*— dio cobijo en la cueva Lupercal a la loba que amamantó a los niños —*ob memoriam eius (ficus) quae, nutrix Romuli et Remi, conditores imperii prima protexit, ruminalis appellata quoniam sub ea inventa est lupa*..., Mayhoff, André—. Otros editores —Rackham— conjeturan *qua* —ablativo— ofreciendo una interpretación simplificada:

primera que cobijó a los fundadores del Imperio en la Lupercal recibiendo el nombre de *Ruminal* porque a su pie fue hallada la loba dando a los niños la *rumis* —así se llamaba entonces la ubre—. A su lado se dedicó una representación en bronce del milagro[163], en la idea de que la higuera se había trasplantado ella sola al Comicio por el augurio de Ato Navio[164]. Además, no se seca sin que eso sea un presagio, y entonces la vuelven a plantar cuidadosamente los sacerdotes.

Hubo también otra delante del templo de Saturno que fue arrancada en el año *** de la fundación de Roma[165] después de un sacrificio ofrecido por las vestales porque se creía que estaba socavando la estatua de Silvano.

Asimismo, una que nació espontáneamente crece en medio 78
del Foro, en donde Curcio había restablecido los cimientos del Imperio, que se hundían por un prodigio funesto, con los mayo-

«en memoria de aquella higuera *bajo la que* la nodriza de Rómulo y Remo —o sea, la loba— protegió por primera vez a los fundadores del imperio, llamada ⟨higuera⟩ *Ruminal* porque a su pie se encontró la loba...».

163 Al lado de la higuera del Comicio, que algunos —Plinio se muestra escéptico— creían que era la misma higuera *Ruminal*, trasplantada por el poder del augur Navio —de hecho, se conocía como higuera Navia—, se encontraba la escultura en bronce de la loba —L. Richardson, *A new topographical Dictionary of Ancient Rome*, Baltimore, 1992, *s. v. ficus Navia.*

164 El pasaje de Plinio es de interés y dificultad. Muestra una yuxtaposición de leyendas, en torno a la de la fundación de Roma, unidas a lugares sacros y simbólicos del Comicio, en el Foro: el lugar donde había caído el rayo —sin pavimento y marcado por un puteal—, una higuera plantada allí cerca, la escultura o grupo escultórico de la loba y la estatua del augur Ato Navio. Esta última habría facilitado que se entretejiese la leyenda relacionando todos los elementos.

165 Omisión del año en la mayor parte de los manuscritos, salvo alguno que ofrece el 600. El templo de Saturno, donde se guardaba el tesoro público, estaba entre el Foro y el Capitolio; el de Vesta, atendido por las sacerdotisas vestales, fuera del recinto más antiguo de la ciudad. Silvano es el antiguo dios romano de los bosques —lat. *silvae.*

res bienes, o sea, con su virtud, su piedad y su gloriosa muerte[166]. Igualmente fortuitos en ese mismo lugar son una vid y un olivo, plantados por gusto de la plebe para dar sombra, cuando se retiró de allí el altar erigido con motivo de la ofrenda por el Divino Julio de un combate de gladiadores, que fue el último que se disputó en el Foro[167].

(21)
La cabrahigadura

79 Es pasmoso el rápido desarrollo de este fruto, el único de todos que se incita a madurar por un artificio de la naturaleza. **19** Se llama cabrahígo una clase de higuera silvestre que nunca llega a madurar, pero es capaz de darle a otros lo que ella no tiene, debido a que hay una sucesión natural de causas y eso hace que nazca
80 algo nuevo de lo podrido[168]. En suma, el cabrahígo cría mosquitos[169]. Éstos, cuando se ven desprovistos del alimento del árbol madre a causa de su putrefacción, vuelan de allí a otros árboles

---

[166] Quinto Curcio, montado a caballo y armado, se había inmolado para salvar la ciudad arrojándose a un enorme socavón formado en medio del Foro. Al lugar se le daba el nombre de «Lago Curcio», y estaba señalado por un pozo de piedra o, según Plinio, por esta higuera «refundacional» de Roma.

[167] Se trata de los juegos ofrecidos por Julio César en el 46 a. C.

[168] Hemos traducido el pasaje de acuerdo con la conjetura del editor Mayhoff.

[169] Para el conjunto § § 79-80 la fuente principal conservada son las dos obras de TEOFRASTO, *CP* I 18, 4; II 9, 5-7; *HP* II 8, 1-3. Un texto paralelo importante es el de PALADIO, IV 10, 28. Asimismo, la *Agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera, III 26, marca una de las etapas —siglos XV-XVI— de mayor empleo en España del cabrahígo o higuera loca, todavía hoy en uso como fórmula de maduración de los higos. La cabrahigadura implica el conocimiento de la colaboración de los insectos con la naturaleza vegetal. Es una muestra de la capacidad de observación de los antiguos. Por eso, Plinio —que en general omite datos del cultivo de los árboles— se detiene en esta descripción, que es así la más detallada de la Antigüedad latina.

de la familia y con sus continuas picaduras a los higos, o sea por sus ansias de comer, les hacen agujeros y, entonces, penetran en ellos. En primer lugar, llevan consigo a su interior el sol e introducen el soplo de la fecundidad[170] por esas puertas abiertas; después les sacan el líquido lechoso, o sea, la infancia del fruto —un hecho que también se produce espontáneamente.

Por esa razón se dejan los cabrahígos en los higuerales a favor del viento, para que sus soplos guíen a los mosquitos voladores hasta los higos.

A partir de ahí se ideó el traer los cabrahígos también de 81
otras partes y, juntando unas ramas con otras, echarlas sobre la higuera[171]. Esta labor no la precisan en terreno magro y batido por el aquilón, porque se secan solos por el emplazamiento del lugar, y, además, con las grietas se logra el mismo efecto que con el trabajo de los mosquitos, ni tampoco donde hay mucho polvo, lo que ocurre cuando hay un camino al lado muy transitado, pues el polvo también tiene capacidad de secar y de absorber el jugo lechoso. Esta fórmula, mediante el polvo o la cabrahigadura, facilita también que no caigan porque elimina su líquido fresco y pesado, que les produce cierta fragilidad.

Todos los higos son blandos al tacto, los maduros tienen 82
granos en su interior, los que empiezan a madurar, un jugo como leche y los bien maduros, como miel. Van envejeciendo en el árbol y de viejos destilan una lágrima como la goma.

---

[170] «El soplo de la fecundidad» es traducción de *genialisque aura*, una conjetura acertada de André. Los códices ofrecen *Cerialisque aura*, aceptada por Mayhoff y otros editores: «el soplo de Ceres», que metafóricamente podría tener sentido similar.

[171] Por tanto, dos procedimientos: plantar cabrahígos entre las higueras o bien utilizar el sistema más trabajoso, descrito por Paladio y Alonso de Herrera de «coger los higos locos... y ensartarlos por los pezones y colgar de cada higuera cuatro o cinco sartas dellos».

El honor de secarlos y guardarlos en cajas[172] se reserva para los más apreciados: los mejores y de mayor tamaño son los de la isla de Ibiza y después los del Marrucino. Pero, cuando los hay en abundancia, en Asia se llenan grandes ollas y en la ciudad de Rúspina de África, orzas[173], y, además, los higos pasos cumplen la función del pan con su acompañamiento, pues Catón[174], que establece por una especie de ley la ración estricta de los trabajadores del campo, ordena disminuirla en la época de maduración de los higos. Hace poco se ha tenido la idea de tomar el queso, en vez de con sal, con higos frescos.

83 Dentro de esta clase de fruta están, como dijimos[175], los *cótanos* y los de Caria, y también aquellos que, cuando Marco Craso zarpaba contra los partos, resultaron ser un presagio, según las voces del que los tenía a la venta, los de Cáunea[176].

[172] Nuevamente, como en XV 65, encontramos para la conserva de las frutas el recipiente llamado en latín *capsa*, que suele traducirse en castellano por su derivado «caja». Sin embargo, como en otros nombres de objetos e instrumentos, sólo es una traducción aproximada: la *capsa* latina solía tener forma cilíndrica, más parecida a nuestos «botes», si bien, a menudo, de madera para las conservas.

[173] Ciudades ya mencionadas por PLINIO en III 78 (Ibiza) y III 38 (Marrucinos, en Italia, en los Apeninos). De Rúspina, actual Monastir, menciona su excepcional fertilidad (V 25); en efecto, el cado tenía una capacidad de unos 39 litros. Por «grandes ollas» hemos traducido el lat. *orcae*, que designa recipientes de gran capacidad, aunque el contexto sugiere que menor que el *cado*. No hay acuerdo en su forma, parecida a tinajas o a grandes jarras —White 1975: 181—, o similar al animal marino del mismo nombre.

[174] CATÓN, 56, ciertamente con el tono dogmático que nota Plinio, tasa la ración necesaria para los esclavos encadenados en cinco libras de pan en época de cavar el viñedo hasta la aparición de los higos, en la que estipulaba que se redujese a cuatro libras.

[175] *Cf.* PLIN., XIII 51.

[176] El vendedor anunciaba a voces: *Cauneas!* («¡higos de Cáunea!»), pero podía entenderse *cave ne eas!* («Ten cuidado: no vayas»). La anécdota, narrada también por CICERÓN, *Div.* II 84 ha tenido amplia utilización en los estudios de

Todos ellos los trajo, desde Siria hasta la tierra de Alba, Lucio Vitelio, que fue después censor, cuando era gobernador de aquella provincia en los últimos años del emperador Tiberio[177].

20 (22)
Tres clases de espinos blancos[178]

Los espinos blancos y las serbas han 84
de incluirse por derecho propio en la clase de las manzanas y de las peras. Hay tres clases de espinos blancos: el *antedón*, el *setania* y un tercero, que denominan galo, de peor calidad, aunque más parecido al *antedón*. El *setania* da el fruto más grande y más blanco, con hueso de madera más blanda; los demás dan el fruto más pequeño, pero mejor por el aroma y porque se conserva más tiempo. Por lo que respecta al árbol, es de los más grandes; sus hojas enrojecen antes de caer, sus raíces son numerosas y profundas y, por eso, imposibles de extirpar. No existía este árbol en Italia en época de Catón.

---

fonética latina, como posible muestra de que todavía en la expedición de Marco Craso —55 a. C.—, tenían la misma pronunciación la *u* vocálica —de *cauneas*— y la consonántica —de *cave*.

[177] Estas últimas variedades de higos serían las introducidas por Lucio Vitelio (gobernador de Siria en el 34 d. C.; la muerte de Tiberio, en el 37 d. C.), pues la higuera es, como muestra el testimonio de Catón, un árbol muy antiguo en Roma.

[178] *Mespilus*, tanto en este pasaje como en el texto fuente —Teofr., *HP*. III 12, 15—, se consideraba la designación del níspero, *Mespilus germanica* L., árbol oriundo de Asia Menor, donde, según Teofrasto, se distinguían estas tres variedades que también acepta Plinio. Por la descripción del árbol André, *comm. ad loc.*, defendió que se tratase del espino blanco, del género *Crataegus* L. que comprende gran cantidad de especies, entre ellas el acerolo. Otros autores —König-Winckler, *comm. ad loc.*— han propuesto: el *antedón* —*Crataegus laciniata Ucria*, o sea, el majuelo—, el galo —*Sorbus chamaemespilus* L.— y el *setania*, que se correspondería con el níspero.

21 (23)
Cuatro clases de serbas

85 Hay cuatro clases diferentes de serbas, pues unas tienen la forma redonda de la manzana, otras la forma cónica de la pera, otras una figura ovalada, como algunas especies de manzanas, y éstas tienden a ser ácidas. Por el aroma y la suavidad sobresalen las redondas; las demás tienen sabor a vino. Las mejores de todas son las que tienen unas hojitas pequeñas alrededor del pedículo. La cuarta clase recibe el nombre de *torminal*[179], recomendable exclusivamente como medicamento, de fruto constante aunque muy pequeño, distinguiéndose de las demás por el árbol, que tiene unas hojas casi como las del plátano. No producen antes de tres años, independientemente de la clase que sean. Catón[180] indica además que las serbas se conservan en *sapa*.

22 (24)
Nueve clases de nueces

86 Las nueces, por razón del tamaño, podrían reclamar a las serbas el puesto que les cedieron por su prestigio, siendo así que son incluso las compañeras de los versos fesceninos de las bodas[181]. Son mucho más pequeñas que las piñas en volumen total, y más grandes, en la misma proporción, que los piñones. Además tienen un honor especial de la naturaleza por estar protegidas con una doble capa, primero de una envoltura almohadillada y des-

[179] *Torminal* «que cura los retortijones», como *tormina* «cólico», tiene relación con *torqueo* «retorcer». Se identifica con el *Sorbus torminalis* Crantz. GARGILIO MARCIAL, *Med.* 50, indica que la mayoría de los médicos estaban de acuerdo en que la serba debía tomarse más como medicina que como alimento. Se utilizaba especialmente por sus propiedades astringentes.

[180] *Agr.* 7, 4; 143, 3. *Cf.* PLIN., XIV 47, nota.

[181] Versos satíricos y licenciosos con frecuentes alusiones sexuales. Los antiguos consideraban que su nombre procedía de ser originarios de Fescennia, en Etruria o porque evitaban el *fascinum* «mal de ojo, hechizo».

pués de una cáscara leñosa. Éste es el motivo que les otorgó en las bodas carácter religioso, porque los fetos están protegidos de todas esas maneras[182]. Y es más verosímil que sea por eso que porque al caer produzcan un augurio con su sonido[183].

Por otra parte, sus nombres griegos son señal de que fueron 87
traídas desde Persia por los reyes, pues precisamente a la mejor clase de nueces se le llama pérsica y *basilica*, y estos fueron sus primeros nombres. Se coincide en que se les da el nombre de *cario*[184] por el dolor de cabeza que causa su olor pesado.

Se tiñen las lanas con su corteza y se pinta el cabello de rojo con las nuececillas que empiezan a brotar; eso se supo porque teñían las manos al frotarlas. De viejas se vuelven grasientas.

La única diferencia que hay entre sus clases estriba en la 88
cáscara: dura o frágil, delgada o gruesa, y dividida o entera.

Este fruto es el único que la naturaleza encerró en una en-

---

[182] Era costumbre que el esposo, cuando conducía a la recién casada al nuevo hogar, echase nueces a los niños que contemplaban la comitiva. Este hecho, como la tradición aún en uso de echar golosinas, en su origen —DAREMBERG-SAGLIO, *s. v. nuces*— tenía sólo un carácter festivo, de unión o participación de la colectividad en la fiesta. Pero Plinio no menciona otros usos de las nueces en distintos juegos, especialmente en los infantiles (PSEUD. OVIDIO, *Nux* 74 ss.) e interpreta la costumbre de forma muy diferente, otorgando a la nuez valor simbólico, al relacionarla con el feto y la fertilidad.

[183] *Tripudium sonivium* es una expresión poco documentada. SERVIO menciona el *tripudium sonivium* —*ad Aen.* III 90— que se obtenía por el sonido de la tierra, cuando caía un árbol o se producía un temblor. También SERVIO a propósito del significado de las nueces en las bodas —*ad Ecl.* VIII 30— menciona, pero con el nombre de *tripudium solistimum*, el buen augurio que podía obtenerse del ruido de las nueces al caer, razón por la que el marido las daba o bien los niños las pedían y arrojaban estrepitosamente a fin de que la recién casada no oyese nada malo, añadiendo el autor que se consideraban afrodisíacas.

[184] Para mostrar el origen griego, Plinio emplea la transcripción de los términos *basilicon* —«nuez real o reina»— y *caryon*. Relaciona este último con la palabra griega *kára* —«cabeza»—, por falsa etimología.

voltura bien ensamblada, pues se compone de una cáscara dividida en dos quillas y de un fruto dividido a su vez en cuatro gajos, existiendo entre ellos una membrana leñosa.

Los demás frutos son, todos ellos[185], compactos, como las avellanas —también dentro de la misma clase de las nueces—, que antes llamaban *abelinas* por el nombre de su tierra[186]. A Asia y a Grecia llegaron desde el Ponto, y por eso las llaman
89 «nueces pónticas». A éstas también las protege una pelusa suave; pero su cáscara y su fruto son compactos y redondos. Éstas además pueden tostarse. Tienen un ombligo en su interior, en el centro del vientre.

El tercer tipo dentro de éstas corresponde a las almendras, con su envoltura exterior más fina, aunque similar a la de las propias nueces, así como con otra segunda a modo de cáscara. El
90 fruto se distingue por su anchura, su dureza y su amargor. Es dudoso si este árbol existía en Italia en época de Catón, ya que él las llama «griegas», y hay algunos autores que incluyen éstas en la clase de las nueces propiamente dichas. Añade, además, las avellanas y las *galbas*, y también las prenestinas[187], que son las

[185] O sea, todos los pertenecientes a la clase de las «nueces» —*nuces*—, en la que figuran, por ejemplo, la avellana, la almendra, el pistacho, la castaña etc., frente a los anteriores, que son frutos de pomo, o sea *mala* «manzanas», clase que engloba, en sentido amplio, el membrillo, el melocotón, el albaricoque, la manzana, la pera, la ciruela, etc.; y, en sentido estricto, los frutos enumerados en § 49-52. Después —§ 96— abordará los incluidos en la clase de los frutos de pulpa o carnosos, donde distingue, de un lado, las moras, la fresa, el madroño; de otro, los de grano § 100 —uvas— y los de baya § 101 —aceituna, mirto, laurel—. Esta división de los frutos parece básica en la concepción de Plinio, aunque no haya basado en ella la ordenación del libro.

[186] *Abelinas*, de Abela, en Campania, *cf.* PLIN., III 63. Actualmente, Avellino.

[187] La cita corresponde a dos pasajes de CATÓN, 8, 2 y 143, 3. En el primero de ellos, hay la siguiente enumeración: *nuces calvas, Abellanas, Praenestinas, Graecas*. Esta última es la antigua designación de las almendras en latín

que más alaba, e indica que se conservan verdes guardándolas en ollas bajo tierra. Ahora las de Tasos y las de Alba son las más célebres, y también las dos clases de tarentinas, la de cáscara quebradiza y la de cáscara dura, que son las más grandes y las menos redondas de todas; además, las *moluscas*[188], que revientan la cáscara.

Hay algunos autores que consideran que su nombre sirve para ennoblecerlas, afirmando que significa «bellota de Júpiter[189]». Recientemente he oído afirmar a un ex cónsul que presumía de poseer incluso nogales de doble cosecha. 91

A propósito de los pistachos —también dentro de la misma clase de las nueces— hemos hablado en su lugar correspondiente[190]. De todas formas, fue el mismo Vitelio el primero que los trajo a Italia en la misma época[191] y simultáneamente Flaco Pompeyo, un caballero romano que combatía en su ejército, a Hispania.

—las «griegas»— como indica Plinio. Las tres anteriores son distintas clases de avellanas. Las «nueces calvas» —o «lisas»— corresponden a las *galbas* de Plinio, o sea, avellanas.

[188] Las de Tasos y lás italianas —de Alba y Tarento— enumeradas en este epígrafe son ya distintas clases de almendras. La tarentina se lograba, según Columela, V 10, 12, plantándola sin cáscara. Por este mismo procedimiento y escribiendo algo en ellas, se lograba que naciesen con escrituras, según las *Geopónicas* —citadas por Paladio, II 15, 18, que ofrece distintas fórmulas para lograr almendras dulces—. Las *molluscae*, en relación con *mollis* «blando», debían de ser un tipo de almendra mollar.

[189] *Nux* es, como se ha visto, el término genérico para todo fruto provisto de cáscara y almendra. Con el *nomen* o «apellido» de *iuglans* —*nux iuglans*— designa la nuez de nogal —*Juglans regia* L.—. Etimológicamente *iuglans*, explicado como *Iovis glans*, significa «bellota de Júpiter». El nombre ostentoso del fruto provoca en Plinio, por asociación de ideas, la anécdota siguiente, narrada en forma de dato de autopsia.

[190] *Cf.* Plin., XIII 51.

[191] Se supone que hacia el 34 d. C., junto con las variedades de higos citadas antes en XV 83. Se sobrentiende que proceden también de Siria.

23 (25)
Ocho clases de castañas

92 Aplicamos la denominación de «nueces» incluso a las castañas, aunque se acercan más a la clase de las bellotas.

Tienen una defensa armada con su envoltura erizada de púas, que es incipiente en las bellotas, y sorprende que sea un producto tan ruin[192] el que la naturaleza ha ocultado con tanto esmero. Algunas tienen tres frutos en una sola envoltura y, además, una corteza flexible. Pero muy pegada a su carne hay una membrana, tanto en éstas como en las nueces que, si no se les quita, les da mal sabor. Para comerlas es mejor asarlas, y también se muelen proporcio-
93 nando una especie de pan para el ayuno de las mujeres[193]. Se dieron primero en Sardes y por eso entre los griegos se llaman «bellotas sardianas», pues el nombre de «bellota de Zeus» se lo dieron posteriormente a otras mejores, logradas por plantación. Ahora existen varias clases: las tarentinas, fáciles de digerir y poco pesadas, de forma aplastada; es mucho más redonda la que llaman *balanítide*, que es muy fácil de mondar y sale limpia ella
94 sola. Es aplastada también la salariana; la tarentina, más difícil de pelar[194], y, más estimadas, la coreliana así como una que

[192] Se observa cierto menosprecio al hablar de la castaña —calificada de *vilissima*, como los frutos de peor clase, *cf.* XV 52 y 71—, un producto de gran importancia posterior en la alimentación humana. En época de Plinio debía de haber todavía pocas especies aptas para el consumo humano, como lo muestra la relación que establece, a partir de su forma y nombre, con las bellotas, y la referencia directa a su uso como forraje, de modo que sólo cuatro o cinco clases de las aquí citadas parecen destinadas a la alimentación. El último de los agrónomos romanos, Paladio, se ocupa con amplitud del castaño —XII 7, 17-22, etc.—, de su germinación, plantación por amugronamiento e injerto y de los diversos métodos para la conservación de las castañas, lo que muestra el progresivo aprecio alcanzado por este fruto.

[193] En las fiestas de Ceres o Deméter no se podía comer productos elaborados con trigo u otros cereales.

[194] Las denominaciones de las ocho clases anunciadas: sardiana, «bellota

procede de ella por el procedimiento que describiremos en los injertos, la *tereyana*[195], que por su corteza rojiza se pone por delante de las triangulares y de las negras comunes que se llaman «castañas de cocer». Las más apreciadas tienen por patria Tarento y, en la Campania, Nápoles. Las demás especies se destinan al forraje de los cerdos, debido a que su corteza áspera reaparece incluso dentro del fruto.

24 (26)
Las algarrobas

No parecerían estar tampoco muy dis- 95
tantes de las nueces las dulcísimas algarrobas, si no fuera porque lo que se come de ellas es la propia corteza. Su longitud total es la de un dedo y, a veces, tienen forma de hoz, con el grosor del dedo pulgar.

Las bellotas no pueden incluirse dentro de los frutos, por lo que se tratarán con su correspondiente especie[196].

---

de Zeus», tarentina, balanítide, salariana, coreliana, tereyana y castaña de cocer, muestran algunas su denominación de origen. Así, la sardiana, de Sardes, en Lidia, Asia Menor, de donde se supone oriundo el castaño. Es de origen griego, como recuerda André, *comm. ad loc.*, la denominación general del fruto *castanea*, la de la clase llamada «bellota de Zeus», que Plinio escribe en su texto con caracteres griegos, correspondiente a la castaña cultivada y la *balanítide* «de forma de bellota». Tienen también denominación de lugar, pero ya de Italia, la tarentina y la salariana, de la zona cruzada por la vía Salaria, que iba desde Roma al Adriático. El fruto es desconocido por Catón, pero conocido ya por Varrón.

[195] La coreliana y tereyana son designaciones derivadas de los nombres de quienes, supuestamente, lograron clases mejores por injerto. El nombre latino *tereiana*, transmitido con poca seguridad, se reconstruye por la referencia posterior de PLINIO en XVII 122.

[196] *Cf.* PLIN., XVI 15. Para Plinio las bellotas no son frutas; las algarrobas e incluso las castañas lo son con dudas —cf. A. de Angelis, *La coltivazione delle piante da frutto nella letteratura agronomica latina*, Roma, Herder, 1995, 118.

96 (27) *Frutos carnosos. Las moras*

Los demás frutos son de tipo carnoso y éstos se diferencian por sus bayas y su pulpa[197]. Es diferente la pulpa de las uvas, la de las moras y la de los madroños, y también es diferente, al estar entre el hollejo y el jugo, la de las uvas, la de los sebestenes y la de las
97 bayas, como las aceitunas. Las moras tienen un jugo vinoso en la pulpa y tres colores, blanco al principio, después rojizo y, cuando están maduras, negro. Son de las últimas en florecer y de las primeras en madurar. Las maduras tiñen las manos con su jugo y las verdes las limpian. En esta clase de árbol ha habido muy pocos adelantos en variedades e injertos[198], y no se distinguen de otro modo en Roma, más que por el tamaño del fruto, las moras de Ostia de las tusculanas. También nacen en las zarzas con un grado de dureza muy diferente.

98 (28) *El madroño*

Y también es diferente[199] la consistencia de las fresas de tierra y la de su pariente el madroño, que es el único fruto que nace a la par en un arbusto y en la tierra. Su árbol es ramoso. El fruto tarda un año en madurar y, al mismo

---

[197] *Cf. supra* 88, nota.

[198] G. Alonso de Herrera comenta al respecto la proverbial tardanza en florecer del moral —se veía en ello una relación etimológica entre *morum* «el fruto del moral o mora» y *mora* «la tardanza o la demora»—, y también la dificultad del injerto en el tronco «por ser madera brozna y dura», pero aceptaba, en las formas de escudete y coronilla, casi todos los señalados por Paladio: con la higuera, con otros morales y, con dificultades, con el olmo —III 25, 30—, con el cidro —*ibid.* IV 10, 16— y, además, con el fresno, haya, castaño y terebinto —*ibid.* XV 135 ss.

[199] Se observa que el comienzo de este capítulo está íntimamente relacionado con el final del anterior. El título no estaba, como en los libros actuales, al inicio del capítulo. El lector antiguo se conformaba con el libro de índices al comienzo de la obra, aunque pudiera haber alguna anotación que le indicase el cambio de capítulo.

tiempo que florecen los nuevos brotes, están en sazón los antiguos. No consta en los autores si el estéril es el macho o la hembra. El fruto no se valora, como indica su nombre, que procede 99
de que sólo se puede comer uno[200]. No obstante, los griegos los llaman con las dos denominaciones siguientes: *cómaron* y *memécilon*, por lo que está claro que hay esas precisas clases, y también entre nosotros se conoce por otro nombre, el de *árbuto*. Juba[201] asegura que en Arabia son de una altura de cincuenta codos.

(29)
Características de los frutos de grano. Características de las bayas

Entre los frutos de grano también hay 100
grandes diferencias, en primer lugar, entre las propias uvas, por su grado de dureza, blandura, grosor, por la pepita interior, que en unas es pequeña y en otras incluso doble —éstas son muy poco ricas en mosto—. Ahora bien, los que más difieren son los granos de la hiedra y los del saúco, y también, por la forma, los de la granada, ya que son los únicos angulosos. Ninguno de éstos tiene una piel propia fuera de la común, que es blanca. Son todo jugo y pulpa, especialmente los que tienen dentro una pepita pequeña.

También hay grandes diferencias en las bayas, pues el olivo 101
y el laurel tienen unas, el loto y el cornejo las tienen de otra forma, y, aun de otra distinta, el mirto y el lentisco; por cierto que el acebo y el espino blanco[202] las tienen sin jugo, y, todavía

[200] Su nombre de *únedo* se consideraba, según esta poco creíble etimología pliniana, derivado de *unum edo* «comer uno solo».

[201] Plinio en el índice general de este libro lo incluye entre sus fuentes «extranjeras», llamándole por su título «el rey Juba» —Juba II, de Mauritania, *circa* 52 a.C.-24 d.C.—. *Cf.* XII 39, nota.

[202] En el término lat. *spina* se incluyen muchas especies diferentes; la aludida aquí, según André, 1985 *Noms*, *s.v.*, es el espino blanco —*Crataegus oxyacantha* L.

más, los cerezos las tienen de una clase intermedia entre las bayas y los granos. El fruto de éstos, como prácticamente el de todas las bayas, primero es blanco, después verdea en unos, como en los olivos y laureles; en cambio, se vuelve rojo en los morales, cerezos y cornejos, y después ennegrece en los morales, cerezos y olivos.

25 (30)
Nueve clases de cerezas

102 No hubo cerezos en Italia antes de la victoria de Lucio Luculo contra Mitridates, hacia el año 680 de la fundación de Roma. Éste los trajo por primera vez del Ponto, y en ciento veinte años llegaron al otro lado del océano hasta Britania[203]. Y estos mismos árboles, [como dijimos][204], no lograron prender en Egipto con ningún tipo de cuidado.

De las cerezas, las apronianas son las más rojas; las más negras son las lutacias, pero las cecilianas, además, son redon-
103 das. Las junianas tienen un sabor agradable, pero casi sólo al pie del árbol: tan tiernas son que no toleran que las muevan mucho.

El primer puesto se otorga a las *durácinas*, que la Campania llama «plinianas»; en Bélgica, en cambio, se les otorga a las

[203] La fecha corresponde al 74 a. C., en el consulado de Lucio Licinio Luculo, *cf.* PLIN., XIV 96 nota. Desde entonces, como gobernador romano en Cilicia, dirigió las guerras contra el rey del Ponto, Mitridates VI, que concluyeron con el suicidio del rey en el año 63 a. C. Luculo celebró su triunfo en Roma, y cabe suponer que el cerezo fuese uno de los productos exhibidos en el desfile triunfal, como solía hacerse.

[204] No se sabe encontrar esta referencia del autor a su propio texto. Se piensa en un error de la transmisión —Mayhoff y Rackham editan por ello [*ut diximus*]—, o bien —André, König-Winkler— en una confusión Plinio con el algarrobo —*cf.* PLIN., XIII 59— por la similitud entre los nombres de este *ceraunium* o *ceratium* con el de la cereza, *cerasium*.

lusitanas, incluso en las riberas del Rin. Éstas tienen tres colores, el de las negras, el de las rojas y, además, el de las verdes, como es carectístico de las que empiezan a madurar. Hace me- 104
nos de cinco años que han aparecido las que llaman láureas, injertadas con el laurel, con un amargor que no es desagradable. Existen también las macedónicas, de un árbol pequeño que rara vez supera los tres codos, e incluso de un arbusto aún más pequeño, del cerezo enano[205]. Este fruto es de los primeros en pagar al agricultor la gratificación anual. Gusta del septentrión y de los sitios fríos. Además, se pueden poner a secar al sol y se conservan, como las aceitunas, en orzas.

26 (31)
Los cornejos. Los lentiscos

Estos cuidados se aplican también a 105
los cornejos e incluso al lentisco. Para que no vaya a parecer que existe algún producto que no haya nacido para la boca del hombre, se mezclan los sabores y se obliga a que gusten unos con la ayuda de otros; se mezclan incluso también distintos climas y tierras: en un tipo de alimentos se recurre a la India, en otro a Egipto, a Creta, a Cirene y a otras tierras concretas. Y no se da reposo la vida en fabricar venenos con tal de devorarlo todo —esto se hará más evidente en la sección de las hierbas.

[205] Los nombres de las nueve clases derivan, como en casos anteriores, de las personas que lograron la variedad —apronianas, lutacias, cecilianas, junianas—, de la procedencia —lusitanas, macedónicas— o de otras características: la de «pulpa dura» —es el significado de *duracinus*, *cf.* XV 39, nota—, la cereza láurea —por injerto con el laurel, no citado por Paladio, pero alabado todavía por Alonso de Herrera, *cf.* XV 98, nota—, y la del cerezo enano, probablemente distinto del macedónico e identificable con *Prunus prostrata* Labill, cuyo fruto, típico del ganado, en algunas zonas de España llaman sanguina.

27 (32)
Trece variedades de jugos

106 Mientras tanto[206], se hallan trece clases de sabores que son comunes a los frutos y también a toda clase de jugos: dulce, suave, graso, amargo, seco, agrio, picante, áspero, ácido y salado. Además de éstos, son de características especialmente extraordinarias otras tres clases de sabores: una en la que se perciben a la vez varios de ellos, como en el vino, pues en él se halla el sabor seco, el
107 picante, el dulce y el suave, y todos son ajenos a él. La segunda es aquella clase en la que puede haber un sabor ajeno al suyo, pero también el suyo propio y específico, como pasa en la leche. Desde luego si en ella hay algún sabor —que, ciertamente, no podría llamarse en rigor ni dulce, ni graso, ni suave—, es predominante la suavidad que muestra en sí misma en vez de
108 sabor. Dicho sabor no existe en el agua, ni tampoco jugo, de modo que ya sólo por eso tiene uno y forma una clase propia; por supuesto que notar en el agua algún sabor o algún jugo es un defecto[207].

Todos los sabores tienen un gran vínculo de parentesco con el olor. También éste es inexistente en el agua o, con sólo que se perciba, es un defecto.

Es extraordinario que los tres elementos principales de la naturaleza carezcan de sabor, de olor y de jugo: el agua, el aire y el fuego.

109 **28** (33) Pues bien, entre los jugos son de tipo vinoso el de la pera, la mora y la baya de mirto, pero, en modo alguno, y es

---

[206] O sea, hasta hablar de las hierbas. Se observa la reflexión moralizante de XV 105: un pasaje de transición para pasar a un tema distinto antes de iniciar el *mirto*. *Cf.* Naas: 189 sobre la división interna de este libro entre olivo, frutales y mirto.

[207] La ausencia de sabor constituye, pues, el último de los trece sabores anunciados al comienzo del capítulo. Nótese que el título general del capítulo no recoge más que el contenido de la materia tratada en XV 106-110.

algo que nos sorprende, el de las uvas. Son grasos el de la aceituna, la baya de laurel, la nuez y las almendras; dulces, los de las uvas, los higos y los dátiles; acuoso, el de las ciruelas. Hay grandes diferencias también en el color del jugo: sanguíneo en las moras, las cerezas, los cornejos y las uvas negras; y éste mismo es blanco en las uvas blancas, lechoso en la punta de los higos —no así en el cuerpo—, espumoso en las manzanas e inexistente en los melocotones a pesar de que precisamente los duraznos son ricos en jugo, pero ¿quién diría que éste tiene algún color?

También en el olor hay sus cosas sorprendentes: el de las 110
manzanas es penetrante, el de los melocotones, tenue, y el de los frutos dulces, inexistente. Y, desde luego, el vino dulce también carece de olor, el fino es más aromático, y los que son así sirven para el consumo mucho antes que los de cuerpo. Los productos aromáticos no son necesariamente delicados al gusto, porque el olor y el sabor no se dan a la vez. Por esa razón, los cidros tienen un olor muy penetrante y un sabor muy áspero —también, hasta cierto punto, los membrillos—, y los higos no tienen olor.

Y lleguen hasta aquí las especies y clases de frutos. Corres- 111
ponde ahora condensar estrictamente sus características. Unos frutos se distinguen por las vainas, que son de por sí dulces y albergan una semilla amarga, y, aunque en la mayor parte de los frutos gusta la semilla, la de la vaina repugna. Otros, por las bayas, en cuyo interior está el hueso y en el exterior la pulpa, como ocurre en las aceitunas y las cerezas; en algunos están en el interior las bayas y por fuera el hueso, como en aquellos que señalamos que se daban en Egipto[208].

Las características que se encuentran en las bayas son las 112
mismas que las de los frutos: en el interior de unos, como las

[208] Se trata de la *persea*, *cf.* PLIN., XIII 60 y XV 45, nota.

nueces, se encuentra la carne y por fuera la parte leñosa; en otros, está por fuera la carne y por dentro la parte leñosa, como en los melocotones y ciruelas, así que lo que no vale está rodeado por el fruto, mientras que, en otros, el fruto está protegido por lo que no vale. Las nueces están encerradas en una cáscara, las castañas en una piel coriácea; ésta se les quita, en cambio, en los espinos blancos se come. Las bellotas están protegidas por una corteza, las uvas por una piel, las granadas por una piel coriácea y una membrana. Las moras constan de pulpa y jugo,
113 las cerezas de piel y jugo. Hay algunos frutos, como las nueces y los dátiles, que enseguida se desprenden de la parte leñosa; otros, como las aceitunas y las bayas del laurel, la mantienen adherida. Algunas clases poseen ambas características, como los melocotones, pues a los duraznos se les pega la carne y no se puede desprender del hueso, mientras que, en los demás, se separa fácilmente. Algunos no tienen una parte leñosa ni por dentro ni por fuera, como ocurre en algunas clases de dátiles.
114 De algunos frutos se consume hasta el hueso, incluso en vez del fruto, como en la clase de la palmera *cuci*[209], que hemos mencionado en Egipto. En algunos se duplican las partes externas que no valen, como en las castañas, almendras y nueces. Algunos tienen triple naturaleza: constan de carne, después de hueso y, a su vez, dentro del hueso, de semilla, como ocurre en los melocotones. Hay algunos que están apiñados unos con otros, como las uvas y las serbas. Éstas se enroscan por todas partes

[209] El texto es inseguro y se restablece por conjetura. Siguiendo a los editores Rackham y André —*ut genere cucidis quam in Aegypto diximus*—, Plinio se refiere a la palmera egipcia, mencionada en XIII 62, nota, cuyo núcleo, encerrado dentro del hueso, podía llegar a ser comestible. Para Mayhoff —*ut genera e nucleis quaedam in Aegypto diximus*— se aludiría a otro árbol de Egipto, la *persea*, cuyo fruto se describe —PLIN., XIII 60— encerrado en una cáscara y una piel como las de la almendra. Pero esta última parece menos probable al corresponder a un tipo de *nux*, como muchos frutos citados por Plinio.

en las ramas igual que las uvas y las sobrecargan. Otros están separados, como en el caso de los melocotones, y algunos están contenidos en un vientre, como las granadas. Unos penden de 115 un pedículo, como las peras, otros cuelgan en racimo, como las uvas y los dátiles, otros de pedículo y también en racimo, como la hiedra y el saúco, y otros están pegados a la rama, como ocurre en el laurel, e incluso hay algunos que están de las dos maneras, como las aceitunas, pues también hay pedículos cortos y largos. Algunos están formados por cápsulas, como las granadas, los espinos blancos y los lotos de Egipto y del Éufrates[210].

Pero, además, su aceptación y reconocimiento se da por ra- 116 zones diferentes: gustan por la pulpa los dátiles, pero los de Tebas, por la corteza; por el jugo, las uvas y los *cariotas*; por su grado de dureza, las peras y las manzanas; por su consistencia, las moras; por su cartilaginosidad, los piñones; por los granos, algunos frutos de Egipto y, por la piel, los higos de Caria. Dicha piel se les quita a los higos verdes como monda, y esa misma, en los pasos, es lo que más gusta. En los papiros, las cañahejas y las carlinas[211] el propio tallo es el fruto, como también 117 lo son los tallos de la higuera junto con el tallo de la alcaparra, dentro de los arbustos. Y por lo que respecta a las algarrobas ¿qué otra cosa se come más que la parte leñosa? No hay que

---

[210] Se ha traducido literalmente *quaedam vasculis constant*, que suele considerarse alusiva a la protuberancia formada por el cáliz de estos frutos. Sobre el loto acuático, *cf.* PLIN., XIII 107-108.

[211] Los dátiles de Tebas afamados eran los de la Tebas de Egipto; también, los llamados *cariotas*, empleados en Asia Menor incluso para aderezar algunos vinos, aunque con fama de causar dolor de cabeza —PLIN., XIII 47, nota, y 44, nota, respectivamente—. De las plantas y arbustos cuyos tallos se consumían como frutos, ya ha hablado antes Plinio —del papiro y la cañaheja en XIII 72, etc.—. Parece que la llamada aquí por Plinio *spina alba* puede identificarse con la *Carlina acaulis* L. —André, 1985 *s.v.*— o bien con la *Carlina acanthifolia* All. —König-Winkler, *comm. ad loc.*

pasar por alto esta propiedad de sus semillas, pues no puede llamarse carne ni hueso ni cartílago, ni se podría hallar ningún otro nombre.

29 (35)
El mirto (35-38)

118 La naturaleza de los jugos suscita una admiración enorme en el caso del mirto, ya que éste es el único, entre todos los demás, del que se logran respectivamente dos clases de aceite y de vino, amén del *mirtídano*, como ya hemos dicho[212]. También hubo otro empleo de su baya entre los antiguos antes de que se descubriera la pimienta, que hace sus veces incluso en cierto tipo de manjar que tiene un nombre que procede de él, ya que todavía ahora se llama *mirtado*[213]. Además, por ese mismo origen se realza el sabor del jabalí, así como, por lo general, se añaden bayas de mirto a las salsas.

(36)
Relatos sobre el mirto

119 El propio árbol, en el horizonte de la Europa citerior que comienza a partir de los montes Ceraunios[214], cuenta la tradi-

[212] *Cf.* PLIN., XV 27, nota —aceites de bayas y hojas de distintas clases de mirto—, XIV 104 —vino de mirto o *myrtites*, obtenido, según la fórmula griega, por cocción de sus ramas y hojas en mosto salado y, según la fórmula de Catón, que Plinio cita posteriormente en § 123—. *Cf. ibid.*, sobre el vino elaborado con mirto silvestre o *myrtidanum*. Para Plinio se trata, en todos los casos, de aceites y vinos falsos o artificiales, distintos, pues, del producto de consumo normal y aptos para usos medicinales. Estas aplicaciones se hallan también en CATÓN, 125, COLUMELA, XII 38, en médicos como DIOSCÓRIDES y en PALADIO, en cuyas recetas —II 18 y III 27— incluye siempre la miel y el vino añejo, con otros ingredientes variables.

[213] El *myrtatum* o *murtatum* —derivado de *myrtus* y étimo, a través del italiano, del castellano «mortadela»— era un relleno de embutido que tenía, como aromatizante, las bayas de mirto.

[214] Situados al final del segundo gran golfo de Europa —PLIN., III 145; IV 1-2—, en el Epiro, sobre el Adriático —estribaciones de los Alpes Dinári-

ción que fue visto por primera vez en la tumba de Elpénor en el Circeo, y le queda su nombre griego por el que se demuestra que es extranjero[215]. Estuvo donde ahora está Roma ya desde la fundación, pues cuenta precisamente la tradición que los romanos y los sabinos, cuando pretendieron luchar por causa del rapto de las doncellas, después de deponer las armas, se purificaron con ramas de mirto en el lugar que ahora ocupan las estatuas de Venus Cluacina. En efecto, en la antigüedad «purificar» se
decía *cluere*[216]. Además, en este árbol se halla también una es- 120
pecie de sahumerio, y lo eligieron entonces precisamente porque Venus es la patrona de las uniones y de este árbol concreto. No sé yo si incluso fue el primero de todos en ser plantado en los lugares públicos de Roma por ser un augurio sin ninguna duda profético y digno de recordar. Ciertamente entre los templos más antiguos se halla el de Quirino, o sea, el del propio Rómulo. En él existieron dos mirtos sagrados durante largo tiempo delante del mismo templo: a uno se le daba el nombre de «patricio», al otro el de «plebeyo».

El «patricio» durante muchos años creció exuberante y fér- 121
til. Mientras el senado gozó de prosperidad, también fue aquél

---

cos—. Comenzaba en ellos el tercer golfo, que abarcaba Grecia y concluía en el Helesponto y la costa asiática.

[215] Circeo, hoy Circello, en el Lacio. Se consideraba el antiguo reino de Circe, por la similitud de los nombres. Allí le había sorprendido la muerte a Elpénor, el compañero de Ulises, al que Circe había metamorfoseado, devolviéndole después la forma humana.

[216] Cluacina es una antigua divinidad, mal conocida, que posteriormente fue asociada a Venus. Plinio explica su nombre desde *cluere* «limpiar, purificar», un término que se ha relacionado también con *cloaca* —el templo de Cluacina o Cloacina se encontraba en las proximidades de la Cloaca, según otras fuentes—. El pasaje de Plinio deja ver la superposición de creencias, pues Venus, a su vez, fue una antigua diosa itálica, de carácter agrícola, quizá de las huertas, antes de incorporar los atributos de la Afrodita griega, la diosa del amor, que tenía el mirto como una de sus plantas consagradas.

enorme, y el «plebeyo», reseco y escuálido. En cambio, cuando éste cobró vigor mientras empezaba a amarillear el «patricio», la autoridad de los Padres languideció, después de la guerra contra los marsos, y paulatinamente se deterioró su pujanza hasta volverse estéril[217].

Y, aún más, también hubo un antiguo altar dedicado a Venus Mirtea, que ahora llaman Murcia[218].

(37) *Sus once clases*

122 Catón citó tres clases de mirto: el negro, el blanco y el *conyúgulo* —derivado probablemente de las uniones conyugales, y de aquella variedad de mirto de la Cluacina[219]—. Ahora hay, además, otra clasifica-

[217] El templo de Quirino —antiguo dios sabino de la guerra, asociado a Marte y a Rómulo, desde la unificación política de romanos y sabinos— dio su nombre a la colina Quirinal, en la que estaba ubicado. Las luchas entre patricios y plebeyos se sitúan entre los siglos v a.C. y III a.C., pero la guerra contra los marsos —el pueblo que capitaneó la rebelión de los pueblos de Italia contra Roma a favor de la igualdad de derechos— podía verse como parte de los enfrentamientos entre las clases. A su final, en el 88 a.C., siguieron las dictaduras de Cinna y Sila, con el consiguiente debilitamiento del senado.

[218] Se observa en estos pasajes la importancia de la etimología como refuerzo de las leyendas que justifican la antigüedad del mirto en Roma y su uso, aparte de alimentario, en la vida religiosa y política. *Cf.*, además de Cluacina en § 119, la referencia a Venus *Myrtea*, cuyo sobrenombre era para los romanos un claro derivado de *myrtus*. Plinio no se pronuncia abiertamente sobre la etimología de *Murcia*, pero ofrece una derivación implícita al situarlo al lado de *Myrtea* como equivalente actual. Hoy se considera que *Murcia* fue el nombre de otra de las antiguas divinidades, que al ser absorbida por el culto de Venus pasó a convertirse en una de sus advocaciones. *Cf. et.* XV 122 a propósito del mirto *conyúgulo*.

[219] El mirto que CATÓN en 8, 2, llama *coniugulum* es el que Plinio denomina después *coniugalis*, relacionándolo con la Venus Cluacina o Purificadora de XV 119, protectora de las primeras uniones conyugales entre los romanos y las sabinas, según su relato. Corresponde, en la terminología científica al *Myrtus*

ción entre el mirto cultivado y el silvestre; en ambos tipos se halla el de hoja ancha y, en el silvestre propiamente dicho, el mirto afilado. Los jardineros[220] establecen otras clases dentro del mirto cultivado: el tarentino de hoja diminuta, el del país de hoja ancha y el *hexástico*, que es el más poblado de todos con sus respectivas seis filas de hojas. Esta variedad no está en uso por ser ramosa y además poco alta. El «conyugal» creo yo que es el que se llama ahora del país. El mirto más aromático se halla en Egipto.

Catón mostró que se podía hacer vino del mirto negro, po- 123
niéndolo a la sombra hasta secarlo e introduciéndolo entonces en el mosto[221]. Añadió que, si las bayas no se secaban, lo que se producía era un aceite. Posteriormente llegó a saberse que también del mirto blanco se podía obtener vino blanco con dos sextarios de mirto molido, dejado a macerar en tres heminas de vino y exprimido[222].

También las hojas, sin más, se ponen a secar hasta formar un polvo apto para curar las llagas del cuerpo humano por su efecto suavemente abrasivo y, además, para disminuir el sudor.
Y, por añadidura, curiosamente, también se encuentra en su 124
aceite cierto sabor a vino y, al mismo tiempo, el líquido graso, de marcada eficacia para mejorar los vinos, siempre que los

---

Romana Mill.; el mirto negro, al *Myrtus communis* L.; el afilado se designa por Plinio con la transcripción del término griego *oxymyrsínē*, como en XV 27. *Cf.* índices finales, para otras identificaciones.

220 Se trata de jardineros paisajistas u ornamentales. Sobre esta jardinería —*opus topiarium*—, *cf.* PLIN., XII 22, nota.

221 CATÓN, 12. Sobre vinos aromatizados medicinales, *cf.* PLIN. XIV 98-112 —*innumerabilia genera ad medicinae usum*—. Entre los autores posteriores, *cf.* PAL., II 18 y III 27. Este agrónomo, que ya no conocía el texto de CATÓN, presenta además en III 31 una fórmula «griega» —también presente en la obra las *Geopónicas*— muy similar a la de Catón, elaborada con bayas de mirto secadas a la sombra, empleada en medicina como astringente.

222 Un sextario = 0,54 litros; la hemina = 0,27 litros. El mirto blanco se identifica con el *Myrtus communis*, var. *leucocarpa* L.

filtros se unten previamente con él, puesto que retiene la hez, no deja pasar más que el líquido limpio y lo acompaña ya filtrado dándole más aceptación. Incluso sus ramas, sólo con llevarlas, ayudan al que hace a pie un largo camino; y, más aún, los anillos hechos de sus ramitas sin contacto con hierro curan los bultos de la ingle[223].

125 También ha tenido relación con las guerras, y precisamente en el triunfo que obtuvo durante su consulado sobre los sabinos Publio Postumio Tuberto, que fue el primero que entró en Roma para recibir la ovación, como había cumplido sus objetivos con moderación y sin derramamiento de sangre, desfiló coronado con mirto consagrado a Venus Vencedora y logró convertirlo en un árbol grato incluso para los enemigos[224]. Después fue ésta la corona de los que recibían la ovación, con excepción de Marco Craso, que desfiló coronado de laurel después de la guerra
126 contra Espártaco y los esclavos fugitivos[225]. Masurio atestigua que los que celebraban el triunfo en carro también utilizaban la

[223] Probablemente, se aplicaba como emplasto a las hernias inguinales, entre otros muchos usos citados por DIOSCÓRIDES, I 128 y por su anotador A. Laguna, que subraya las propiedades del mirto de restriñir y ablandar, que «no se hallan juntas e tan insignes en otra medicina antigua».

[224] El primer consulado de Publio Postumio Tuberto, en el 249 a.C. *Victrix* o Vencedora es otra advocación de Venus, similar a la Afrodita guerrera. Tuvo importancia durante la República, pues se sabe que le había dedicado un templo Pompeyo y le había prometido otro César. Pero, en el Imperio, esta advocación cedió en importancia ante *Venus Genetrix*, la diosa *generadora* de Roma, como madre de Eneas y última antecesora de la familia imperial, la familia Julia, que favoreció su culto por razones políticas obvias.

[225] Las victorias en guerras no declaradas —contra esclavos y piratas— se premiaban con la corona de mirto. Excepcionalmente a Marco Licinio Craso —*circa* 115-53 a.C.— le fue concedida la de laurel en reconocimiento de la importancia de su victoria en el 71 a.C. contra Espártaco en el Brutio —las victorias de Pompeyo al norte de Italia contra los restos de las tropas de Espartaco, muerto su líder, fueron de menor importancia.

corona de mirto[226]. Lucio Pisón cuenta que Papirio Masón, que fue el primero que celebró el triunfo contra los corsos en el monte Albano, acostumbraba a ver los juegos del circo con corona de mirto. Éste fue el abuelo materno del Segundo Africano. Marco Valerio utilizaba las dos coronas —la de laurel y la de mirto—, pues así lo había prometido[227].

30 (39)
El laurel. Sus trece clases

El laurel es el que propiamente se dedica a los triunfos y el predilecto de las casas, como portero que es de la de los césares y los pontífices. Sólo él adorna las casas y hace guardia ante sus puertas. 127

Dos clases de laurel dijo Catón que eran los cultivados[228], el délfico y el chipriota. Pompeyo Leneo añadió otro, que llamó *mustace* porque parece que se ponía bajo las *mustáceas*, e indicó que éste era de hoja muy grande, lacia y además tirando a blanca[229]; que el délfico era de un solo color, pero algo más

---

[226] Masurio Sabino, jurista de época de Tiberio y creador de la escuela de los *sabinianos*. Las citas de Plinio en éste y otros libros forman parte de los escasos fragmentos conservados de su obra, que, a juzgar por esta referencia y la de XV 135, nota, se limitaba a cuestiones de derecho civil.

[227] Lucio Calpurnio Pisón Frugi es el célebre analista del siglo II a. C. Plinio lo cita con más detalle en XIII 87 —*cf.* nota al texto—. Gayo Papirio Masón fue cónsul en el 231 a. C. Su hija, casada con Lucio Emilio Paulo, fue madre de dos hijos; el segundo de ellos fue adoptado, a la muerte de su padre, por el hijo de Escipión Africano —el Primero o el Mayor—, pasando a llamarse Publio Cornelio Escipión Emiliano, el Segundo Africano. Marco Valerio no está bien identificado.

[228] Así, según la conjetura de Sillig. Pero, de acuerdo con otros editores —Mayhoff— se entiende: «Catón dijo que había dos tipos de laurel, el délfico y el chipriota». Esta interpretación, mejor documentada en los manuscritos, tiene el inconveniente de que CATÓN, 8, 2 menciona dos clases de laurel cultivado y una más de laurel silvestre, lo que hace preferible la primera propuesta.

[229] Pompeyo Leneo, liberto de Pompeyo y encargado por éste de la traduc-

verdoso, de bayas muy grandes que pasaban del verde al rojo, y que con él se coronaban en Delfos los vencedores igual que en Roma los que recibían el triunfo. Con respecto al chipriota, que era encrespado, con su hoja pequeña, negra y abarquillada por los bordes.

128 Después se sumaron más clases: el *tino* —algunos lo consideran un laurel silvestre y otros un árbol de una clase propia—
129 se diferencia por el color, pues es de baya azulada. Se sumó también el laurel real, que empezó a ser llamado augústeo, el mayor de todos tanto por el porte como por la hoja, provisto de unas bayas que tampoco son desagradables al paladar. Algunos autores dicen que no son el mismo árbol y establecen la correspondiente clase del laurel real por sus hojas más largas y más anchas. Estos mismos, dentro de otra clase diferente, le dan el nombre de *bacalia* precisamente al más común y más rico en bayas y, en cambio, al estéril —que es lo que más me llama la
130 atención—, el de triunfal, afirmando que lo utilizaban los que obtenían el triunfo; pero esto comenzó con el Divino Augusto, como mostraremos[230], por aquel laurel que le fue enviado desde el cielo, de muy escasa altura, de hoja encrespada y corta, y, además, difícil de encontrar.

Se suma, en la jardinería, el de Tasos, con una especie de pequeña excrecencia de hoja que le nace en medio de las hojas, así como, sin ella, el «eunuco», que aguanta extraordinaria-

ción de las obras médicas de la biblioteca del rey Mitridates. Las *mustáceas* o «pasteles de mosto» se preparaban con harina rociada con mosto y queso, aromatizados con anís y comino, y envueltos en hojas de laurel —André, *comm. ad loc.*—, ya mencionados por CATÓN, 121. Su nombre, como el del laurel de hoja ancha adecuado para prepararlas, deriva de *mustum* «mosto». En una de las recetas de ATENEO, *Deipn.* 647 entraba también el vino con miel. En Roma eran típicos de las bodas, *cf.* JUVENAL, VI 202.

[230] *Cf.* PLIN., XVII 60. Se identifica con el *Laurus nobilis* L. El *tino* —*Viburnum tinus* L.— para CATÓN, 81, 2, era un laurel silvestre.

mente la sombra y por eso puebla todo el terreno por sombrío que sea[231].

También están el *camedafne*, un arbusto silvestre y el alejandrino, que algunos llaman del Ida, otros *hipoglotio*, otros *dánae*, otros *carpofilo* y otros *hipélate*[232]. Éste echa de la raíz ramas esparcidas de un dodrante, apropiadas para la confección de coronas, de hoja más puntiaguda que la del mirto así como más blanda y más blanca, de mayor tamaño, con una baya roja en medio de sus hojas, muy abundante en el Ida y cerca de la Heraclea Póntica, si bien en terrenos montañosos[233]. 131

Asimismo, esa otra clase de laurel que se denomina *dafnoide* tiene un cúmulo de nombres, pues unos lo llaman pelasgo, otros *eupétalo* y otros «corona de Alejandro»[234]. Y también es un arbusto ramoso, de hoja más gruesa y blanda que el laurel, que al probarlo quema la boca, y con bayas que pasan del negro al rojo. 132

---

[231] El laurel de Tasos, la isla del Egeo ya mencionada —PLIN., IV 73— no es propiamente un laurel, sino el *Ruscus angustifolia* L., según una interpretación conjetural propuesta por André, 1985 *s.v.* Asimismo, el espadón o laurel castrado, sin la excrecencia o pseudohoja del anterior, correspondería a *Vinca maior* y *Vinca minor* L., por su capacidad de extenderse y poblar los suelos sombríos.

[232] El *chamaedaphne*, literalmente «laurel enano», es otro rusco o brusco, quizás el *Ruscus racemosus* L.; del mismo género, el *laurus Alexandrina* —*Ruscus hipophyllum* L.—. Sobre las propiedades medicinales de ambos, *cf.* respectivamente PLIN., XXIV 131, y XXIII 158; también DIOSC., IV 147, y 145. El humanista N. Leoniceno, considerado el primer crítico de Plinio, utilizó, entre otros, este pasaje para mostrar la mayor autoridad de Dioscórides.

[233] Un dodrante equivale a un palmo. La ciudad de Heraclea Póntica se encontraba al sur del mar Negro; hoy, Eregli, *cf.* PLIN., VI 4.

[234] *Daphne laureola* L. Se halla también en DIOSCÓRIDES, IV 146, que cita, como PLINIO, XXIII 158, sus propiedades medicinales. Suele conocerse como «laureola hembra», igual que el *camedafne*, muy similar, recibe el nombre de «laureola macho».

Advirtieron los antiguos que en Córcega no había ninguna clase de laurel, pero ahora plantándolo también se da allí.

133 Es por esencia pacificador hasta el punto de que mostrarlo, incluso en medio de los enemigos armados, es señal de paz. Entre los romanos, como principal portavoz que es de alegría y de victorias, se pone en las cartas y también en las lanzas y dar-
134 dos de los soldados, y adorna los fasces imperiales. Una rama cogida de éstos se deposita en el regazo de Júpiter Óptimo Máximo siempre que una nueva victoria da una alegría, y eso no es porque siempre esté verde ni porque sea pacificador —por ambas razones habría de preferirse el olivo—, sino porque es el árbol más admirado del monte Parnaso y precisamente por eso se considera predilecto de Apolo, pues era ya costumbre de los reyes de Roma enviar allí ofrendas y solicitar sus oráculos, según lo atestigua Lucio Bruto y quizá también da prueba de ello, ya que él habría logrado allí la libertad del pueblo besando, de acuerdo con la respuesta del oráculo, aquella tierra productora de laureles[235], y, además, porque es el único árbol, entre los plantados por la mano del hombre y aceptados en las casas, que
135 no es alcanzado por el rayo. Por estas causas sin duda consideraría yo que se le ha concedido el honor de figurar en los triunfos, más que porque sirva de sahumerio y de purificador por

[235] TITO LIVIO, I 56, 7; VALERIO MÁXIMO, VII 3, 2, y otros autores relatan este viaje al oráculo de Delfos, al pie del monte Parnaso. Era la primera vez que se consultaba al oráculo en vez de a los sacerdotes etruscos. El rey Tarquinio envió junto a sus dos hijos a Lucio Junio Bruto. Los hijos del rey aprovecharon para preguntar cuál de ellos iba a reinar. La respuesta del oráculo, aparentemente ambigua, pero exacta fue: «El poder supremo en Roma lo tendrá aquel de vosotros, jóvenes, que dé primero un beso a su madre». Lucio Bruto, interpretando correctamente el oráculo, aparentó que caía sin querer en el suelo y besó la tierra, «madre común de todos los mortales», por lo que se convirtió, tras el derrocamiento de Tarquinio el Soberbio, en su sucesor, al ser, junto a Colatino, el primer cónsul de la República.

haber dado muerte al enemigo, como relata Masurio[236]. Además, es sacrílego mancillar con usos profanos el laurel y el olivo hasta el punto de que ni siquiera debe prenderse fuego con ellos en los altares o en las aras para aplacar a los dioses.

El laurel, desde luego, reniega del fuego con su claro crepitar[237] y aun con otro testimonio, dado que su madera llega a retorcer incluso sus entrañas y sus fibras dañadas. Cuentan que el emperador Tiberio, cuando tronaba, solía ponerse una corona de laurel por miedo a los rayos.

También hay sucesos en torno al Divino Augusto dignos de 136
ser recordados. De hecho, a Livia Drusila, que después recibió por matrimonio el nombre de Augusta, cuando estaba prometida al emperador, un águila desde lo alto le echó en el regazo, mientras estaba sentada, una gallina de llamativa blancura, ilesa y, cuando ella tuvo el valor de mirarla, sucedió otro milagro. Como sujetaba en el pico una rama de laurel cargada de bayas, los arúspices ordenaron cuidar el ave y su descendencia, y, además, que se plantase aquella rama y que se cultivara ritualmen-
te[238]. Y así se hizo en la propiedad de los Césares situada en la 137

[236] La misma idea de que el laurel y el águila no son alcanzados por el rayo en PLIN., II 146. Sobre Masurio, *cf.* XV 126, nota.

[237] La crepitación de las ramas de laurel en el fuego era señal de buen augurio.

[238] Se trata de un prodigio de predestinación, que tiene uno de sus precedentes más antiguos en el águila que anuncia el poder del rey etrusco Tarquinio el Antiguo —LIVIO, I 34, 7-12—. Las creencias en la predestinación entre los romanos y las conveniencias políticas de época imperial favorecían la idea de que los dioses podían expresar su preferencia por una persona, dotándola así de cierta divinidad. En el prodigio de Livia, el águila, símbolo del Imperio, suelta una gallina blanca —lo que sitúa este prodigio, relativo a aves, en el ámbito propio de los auspicios— con una rama de laurel, símbolo de la victoria —*ibid.* § 133— y de la paz. Tiene lugar en el regazo de Livia, lo que apuntaba a Tiberio, su hijo. La expiación, como en los antiguos prodigios, corre a cargo de los arúspices, los sacerdotes etruscos.

ribera del Tíber junto al noveno miliario de la vía Flaminia, que por esa razón se llama «junto a las Gallinas», y, además, allí asombrosamente surgió un bosque. De ese bosque, después, el emperador en la celebración del triunfo tomó en su mano una rama de laurel y la corona que ciñó en su cabeza, como posteriormente todos los Césares emperadores. Y es tradición plantar las ramas que ellos llevaron, y aún quedan bosques que se distinguen por los nombres de ellos —acaso por esa razón se sustituyeron los laureles triunfales[239].

138 Es el único árbol cuyo nombre se puede poner en latín a los varones, el único cuyo follaje se distingue con una denominación propia, pues lo llamamos *láurea*. Incluso perdura en Roma su nombre, que se le puso a un lugar, pues se llama Loreto, en el Aventino, el lugar donde hubo un bosque de laurel. Dicho árbol se emplea en las purificaciones; y quede claro, de paso, que se puede plantar también por estaca, ya que Demócrito y Teofrasto llegaron a dudarlo[240].

A continuación expondremos las características de los árboles silvestres.

---

[239] *Cf.* PLIN., XV 129-130.

[240] TEOFRASTO, *HP* II 1, 3, recoge la opinión de que el laurel podía plantarse con una rama, pero añade que el trozo plantado tenía que ser un barbado o un tallo cogido a pie del árbol, no una rama alta. Por otra parte, Plinio cita en el índice de éste y de otros libros el nombre de Demócrito, refiriéndose —o creyendo él referirse— a Demócrito de Abdera, el famoso filósofo atomista de los siglos V-IV a. C. Pero es dudoso si sus referencias siempre proceden del filósofo o de un Pseudo Demócrito, pues con el nombre prestigioso de Demócrito circularon en la Antigüedad obras más tardías, agronómicas, de *mirabilia* y de temas varios. Algunas de ellas, compuestas por Bolo de Mendes —siglo III a. C.—. *Cf.* PLIN., XIII 131, nota; Naas: 137 ss., a propósito de los problemas de identificación de las fuentes, y Serbat, 1995, 176 ss., sobre el uso de las citas para distanciarse del autor citado.

LIBRO XVI*

CARACTERÍSTICAS DE LOS ÁRBOLES SILVESTRES

(1)
Pueblos sin árboles

Los árboles frutales y los que por sus más dulces jugos fueron los primeros en añadir placer a las comidas y en enseñar a mezclar el deleite con el necesario alimento, tanto si ellos lo hicieron espontáneamente como si aprendieron del ser humano los atrayentes sabores por medio de la adopción y el matrimonio[1] —y éste es un servicio que hemos prestado[2] también a los animales salvajes 1

* Esta traducción del libro XVI se basa, salvo advertencia expresa, en el texto de las ediciones señaladas en la *Nota previa*, así como también en las de H. Rackham, *Pliny. Natural History. IV: Books 12-16*, Londres, 1968; y de G. B. Conte y G. Ranucci, *Gaio Plinio Secondo. Storia Naturale, III: Libri 12-19* (G. Einaudi edición, traducción y notas de F. Lechi, Turín, 1984).

1 Tanto *adoptio* como *conubium* son propiamente términos del ámbito de la familia, que aquí se refieren al injerto. Aunque André considera que no parece que deban distinguirse dos tipos y que se trata solamente de dos imágenes, tal vez *conubium* podría aplicarse al injerto de *inoculación*. Sobre las clases de injertos, *cf.* PLIN., XVII 99-122.

2 Una variante de lectura ofrece «hemos aprendido también de los animales salvajes y de las aves» *(etiam a feris volucribusque didicimus* por *etiam feris volucribusque dedimus)*.

y a las aves—, se incluyen entre los árboles mencionados anteriormente[3]. A continuación correspondería hablar de los árboles que producen bellotas, que fueron los primeros en proporcionar el sustento de los mortales como nodrizas de su pobre y salvaje condición[4], si la admiración aprendida de la experiencia no me obligara a ocuparme primero de cuál y de qué clase es la existencia de los que viven sin ningún árbol, sin ningún arbusto[5].

2 **1** Es cierto que hemos dicho que también en el oriente, junto al océano, hay muchos pueblos en esta situación de necesidad[6]. Pero también en el norte hemos visto al pueblo de los caucos[7], llamados mayores y menores. Allí, con su enorme curso, dos veces en cada intervalo de un día y de una noche, el océano se arroja y avanza a una altura inmensa, cubriendo la eterna discusión de la naturaleza y el territorio
3 del que no se sabe si es tierra o mar. Allí, como un miserable

---

[3] *Cf.* XV 35-117.

[4] Plinio no deja de recordar la miserable condición de los mortales reducidos a semejante régimen.

[5] Hay en Plinio una voluntad muy clara de comenzar cada uno de sus libros con una parte amena o edificante, indicada para captar o renovar el interés del lector. Igualmente, Plinio tiene el cuidado de guiar y de facilitar la lectura —o la búsqueda—, recordando el tema tratado y señalando la progresión en el plan seguido. Para un estudio detallado de la organización de la obra de Plinio, *cf.* el ya citado estudio de V. Naas. Por lo demás, la composición del libro XVI, uno de los más largos y también de los más confusos, está trabada por digresiones históricas y diferentes anécdotas.

[6] Se refiere a la falta de árboles o arbustos; *cf.* XIII 139.

[7] Este pueblo germánico, del que ya ha hablado PLINIO en IV 99 y 101, se encontraba entre el Elba y el Ems. Los caucos mayores estaban separados de los menores por el río Weser, en la costa del mar del Norte (*cf.* TÁC., *Germ.* 35). Plinio, que había tomado parte en la expedición contra los caucos en el año 47 bajo el mando de Domicio Corbulón (*cf.* TÁC., *An.* XI 18), traza un cuadro muy conmovedor de esta *misera gens*.

pueblo, ocupan altas colinas o diques[8] levantados a mano a
prueba de la más alta marea, estableciendo así sus chozas,
semejándose a los navegantes cuando las aguas cubren los
alrededores, pero parecidos a los náufragos cuando las aguas
se han retirado, y, alrededor de sus cabañas, capturan a los
peces que escapan con el mar. No pueden tener rebaños, ni
alimentarse de leche como sus pueblos vecinos, ni siquiera
luchar con los animales salvajes, puesto que están alejados
de todo arbusto. Con la ova[9] y el junco de los pantanos[10] 4
anudan cuerdas para hacer redes para los peces, y el lodo que
recogen con sus manos lo hacen secar más con los vientos
que con el sol, y con esta tierra[11] calientan los alimentos y
sus entrañas entumecidas por el viento del norte. No tienen
otra bebida que el agua de lluvia, que conservan en hoyos a
la entrada de sus casas. Y estos pueblos, si fueran hoy vencidos por el pueblo romano, ¡dirían que viven en la esclavitud[12]!

---

[8] Plinio utiliza el término *tribunalia* con el sentido de «diques, malecones» por comparación con el tribunal o estrado donde se sentaban los magistrados; *cf.* PLINIO EL JOVEN, *Pan.* 56, 6. La construcción de plataformas en las marismas está atestiguada ya desde época prehistórica.

[9] Con el término general de «ova» (latín *ulva)* se designa a las plantas de los pantanos empleadas para hacer cuerdas *(cf.* este pasaje), ligaduras para la vid (COL., IV 13, 2), cestas (PALADIO, XII 7, 22) y la cubierta de las chozas (VITR., II, 1, 5). Plinio y Columela distinguen estas algas filamentosas de los juncos, y en VIRGILIO *(G.* III 175), VITRUVIO *(loc. cit.)* y PALADIO *(loc. cit.)* son llamadas también *ulva palustris.*

[10] Según André, *comm. ad loc.*, el *iuncus palustris* del país pantanoso de los caucos no designa una especie particular; para las clases de juncos, *cf.* PLIN., XXI 112 ss.

[11] Esta tierra *(terra)*, designada también como lodo *(lutum)*, se refiere a la turba, esto es, al combustible fósil formado de residuos vegetales acumulados en sitios pantanosos, de color pardo oscuro, aspecto terroso y poco peso, y que al arder produce humo denso.

[12] Desde el año 5 d.C. estaban sometidos los caucos a los romanos, pero ya bajo Tiberio se hicieron otra vez independientes y se enfrentaron a los romanos.

Así es en efecto: la fortuna trata con indulgencia a muchos para su castigo[13].

(2)
Prodigios relativos a los árboles en las regiones septentrionales

5 Otro motivo de admiración proviene de los bosques: cubren la totalidad del resto de Germania y añaden sus sombras al frío; sin embargo, los más profundos se encuentran no lejos de los susodichos caucos, principalmente alrededor de dos lagos[14]. Incluso las costas están ocupadas por robles, con su extrema avidez de crecer, y, socavados por las olas o empujados por los vientos, arrastran consigo enormes islas[15] con el abrazo de sus raíces, y, así equilibrados, navegan en pie, de manera que nuestras flotas han sido a menudo asustadas por los aparejos de sus inmensas ramas, cuando eran llevados por las olas, como de propósito, contra las proas de las naves ancladas de noche, y ellas, sin remedio, en-
6 tablaban un combate naval contra los árboles. **2** En la misma región septentrional la grandeza de los robles de la selva Hercinia[16], intacta a través de los siglos y tan antigua como el mundo,

[13] Se trata de una paráfrasis del verso *Fortuna multis parcere in poenam solet*, atribuido a Décimo Laberio, mimógrafo del siglo I a.C. Plinio parece querer decir que para ciertos pueblos que viven en condiciones difíciles y misérrimas es un infortunio no ser conquistados por Roma; así la suerte se muestra aparentemente benévola al dejarles ser libres, pero esto significa de hecho el castigo de una vida durísima.

[14] Formando el Zuiderzee (mar del sur), antiguo golfo formado por el mar del Norte, en las costas septentrionales de los Países Bajos. Tuvo su origen por la invasión del mar en un lago, el Flevo de los romanos (*cf.* PLIN., IV 101), que anteriormente se comunicaba con el mar por un solo canal.

[15] Sobre las islas flotantes, *cf.* PLIN., II 209.

[16] Inmenso bosque que recubría la antigua Germania, desde los montes Hercinianos (act. Erzgebirge) hasta el Rin y las Ardenas (*cf.* PLIN., IV 80, 100 y X 132, y CÉS., *BG* VI 24-28, donde dice lo siguiente: «La selva Hercinia tiene de ancho nueve días largos de camino; no es posible fijar su

sobrepasa toda maravilla por su destino casi inmortal. Para no hablar de otros detalles que serían increíbles, es bien sabido que se levantan colinas con el choque de las raíces que unas con otras se encuentran o, allí donde no las ha seguido la tierra, se encorvan arcos incluso hasta las mismas ramas que luchan entre sí en forma de puertas abiertas, de manera que podrían dejar pasar escuadrones de caballería.

3 Pertenecen principalmente a la clase de los que producen bellotas todos los árboles que han sido siempre honrados entre los romanos.

4 (3)
Árboles glandíferos. La corona cívica

De estos árboles se obtienen las coro- 7
nas cívicas[17], la insignia más brillante del valor militar, pero ya desde hace largo tiempo también de la clemencia de los emperadores[18], después de que, por la im-

---

extensión de otro modo, pues no conocen medidas itinerarias... y no hay nadie en todas estas regiones de Germania que diga haber llegado al principio de esta selva, aun después de haber caminado sesenta días, o que tenga noticia del lugar en que nace.»).

[17] Plinio pone de relieve repetidas veces la importancia de las coronas: *cf.* VII 102, XV 126, XXI 3 ss., XXII 6 ss., XXXIII 11. La corona cívica o civil *(corona civilis)*, de ramas de encina, era aquella con que se recompensaba al ciudadano romano que había salvado la vida a otro en una acción de guerra; *cf.* Tác., *An.* XII 31, 7. La corona mural *(corona muralis)* era la que se daba al soldado que escalaba primero el muro y entraba donde estaban los enemigos, de la misma manera que la corona vallar, valar o castrense *(corona vallaris* o *castrensis)*, de oro, se concedía al que primero entraba en el campo enemigo, venciendo los obstáculos de fosos, trincheras y estacadas; *cf.* Liv., X 46, 3; Gel., V 6, 17. La corona de oro *(corona aurea* o *corona ex auro Etrusca)*, posterior a la de laurel, se concedía al general cuando entraba triunfante en Roma; *cf.* Plin., XXXIII 11. La corona rostrada, rostral, rostrata o naval *(corona rostrata, classica* o *navalis)* era la que se daba al soldado que saltaba primero armado en la nave enemiga y tenía por adorno el rostro o proa de una nave, o bien popas y velas alternadas; *cf.* Gel., V 6, 18; Vel. Pat., II 81, 3; Virg.,

piedad de las guerras civiles, empezó a ser tenido como un mérito no matar a un conciudadano. Son inferiores a estas las coronas murales y vallares, así como las de oro, aunque tienen un valor más alto; son inferiores también las coronas rostradas, aunque hasta hoy son famosas sobre todo en el caso de dos personajes: Marco Varrón[19], a quien le fue concedida por Pompeyo Magno después de las guerras contra los piratas, e igualmente Marco Agripa[20], que la recibió de Augusto después de las guerras de Sicilia, que también fueron contra
8 los piratas. Antes los rostros[21] de las naves, fijados delante de la tribuna, eran un adorno del foro, como una corona colocada al pueblo romano mismo. Pero después de que, en las revueltas de los tribunos[22], empezaron a ser pisoteados y ensuciados, después de que el poder empezó a pasar del interés

---

En. VIII 684. Según GEL., V 6, 13; PLIN., XV 126, varios de estos detalles sobre las coronas los proporciona Masurio Sabino, jurisconsulto de la época de Tiberio, en el libro XI de sus *Libri memorialium.*

[18] Una corona cívica estaba colocada en la parte superior del palacio de los Césares, desde que el Senado propuso una para Julio César *(cf.* OV., *Fast.* IV 953-954; SUET., *Claud.* XVII 5; VAL. MÁX., II 8, 7).

[19] Marco Terencio Varrón (116-27 a.C.), polígrafo y erudito de Roma, sirvió como legado de Pompeyo en la guerra contra los piratas (67 a.C.) y, tras la guerra civil, fue perdonado por el vencedor César y encargado de construir en Roma una biblioteca pública *(cf.* PLIN., VII 115).

[20] Marco Vipsanio Agripa, general y político romano, amigo de Octavio Augusto, al mando de la flota de éste obtuvo en 36 a.C. una victoria decisiva en Nauloco sobre Sexto Pompeyo y recibió por ello la corona naval *(cf.* PLIN., IX 55).

[21] Espolones de un navío de guerra. Una tribuna de Roma dispuesta para las arengas estaba adornada con *rostra* capturados a los volscos, en Ancio (338 a.C.). Durante la República, dicha tribuna, recargada de estatuas, inscripciones, etc., estaba situada a la salida del *Comitium* en el Foro. Posteriormente se la cambió de lugar.

[22] Quizá se refiere Plinio aquí a los tumultos causados por los Gracos (Gayo Sempronio Graco y su hermano Tiberio Sempronio Graco).

público al privado y a ser buscado por cada uno de los ciudadanos y a profanar todo lo sagrado, entonces los rostros subieron de los pies de los ciudadanos a sus cabezas[23]. Augusto dio esta corona a Agripa, pero él mismo recibió la corona cívica del género humano[24].

(4)
Origen de las coronas

En los tiempos antiguos, al menos, solamente se daban coronas a los dioses —por eso Homero las concede solamente al cielo[25] y al combate[26] en general, pero a nadie individualmente ni siquiera en la lucha— y se dice que el Padre Líber[27] fue el primero de todos en ponerse en su cabeza una corona de hiedra[28]. Más tarde la tomaron los que ofrecían sacrificios en honor de los dioses, co- 9

[23] Los espolones se hallaban ante la tribuna, a los pies del orador, y después pasaron a las coronas.

[24] Después de un decreto del Senado, Augusto recibió la corona cívica en el año 27 a. C., porque había puesto fin a las guerras civiles.

[25] *Cf.* Hom., *Il.* XVIII 483-485: «Allí puso la tierra, el cielo, el mar, el sol infatigable y la luna llena; allí todas las constelaciones que el cielo coronan».

[26] *Cf.* Hom., *Il.* XIII 736: «Alrededor de ti arde la corona del fuego del combate por todas partes».

[27] Padre Líber: dios itálico del vino, identificado con Baco. Su nombre, que significa «libre», ha sido relacionado con el sobrenombre de Dioniso *Lieo*, «el liberador, el que libra de las preocupaciones». En su honor se celebraban las liberalias. *Cf.* Cic., *Nat.* 2, 62. El nombre más antiguo de este dios es Dioniso, nombre que se mantiene bien en griego a lo largo de toda la Antigüedad; en latín, en cambio, es casi inusitado, utilizándose habitualmente ya la equivalencia romana *Liber* o *Liber Pater*, ya, con mucha más frecuencia, la transcripción *Bacchus*, que lo es del segundo nombre griego del mismo dios, *Bákchos*.

[28] Recuérdese que en las fiestas dedicadas a Baco se usaban los tirsos, las varas enramadas, cubiertas de hojas de hiedra y parra, que solían llevar como cetro la figura de este dios. *Cf.* los epítetos de Dioniso «coronado de hiedra», «de cabellos de hiedra», «portador de hiedra», habituales en la poesía griega.

10 ronando al mismo tiempo a sus víctimas. Últimamente se emplearon también en las competiciones sagradas[29], en las cuales todavía hoy no se dan al vencedor, sino que se proclama que por él es coronada su patria[30]; de ahí nació la costumbre de concederlas también a los que habían de triunfar para ser consagradas en los templos, y pronto también la de darlas en los juegos. Sería largo e impropio del plan de esta obra discutir sobre quién fue el primer romano en recibir cada corona y de qué clase era ésta, pues, en realidad, no conocían otras coronas que las concedidas en guerra. Lo que es seguro es que este es el único pueblo que tiene más clases de coronas que todos los demás juntos.

(5)
Quiénes han sido galardonados con corona de hojas

11 Rómulo condecoró a Hosto Hostilio[31] con una corona de hojas por haber sido el primero en entrar en Fidenas[32]. Éste era el abuelo del rey Tulo Hostilio. A Publio Decio[33] padre, tribuno militar, le concedió

[29] Las competiciones sagradas *(certamina sacra)* son los *agônes*, los juegos de la Grecia antigua. Los vencedores recibían, como distinción triunfal, una corona de olivo en Olimpia. De hojas de laurel era la corona entregada en Delfos; de apio, en Nemea, y en el Istmo, primeramente, de pino y, más tarde, de apio fresco.

[30] *Cf.* PLIN., VII 97.

[31] El legendario abuelo del tercer rey de Roma había caído al frente de los romanos en un memorable combate contra los sabinos *(cf.* LIV., I 12, 2-3).

[32] Ciudad del Lacio, en el país de los sabinos. Fue colonia etrusca, sometida después al rey de Alba, y una de las primeras conquistas de los romanos. La hacienda de Castel Giubileo, a orillas del Tíber, ocupa el emplazamiento de su ciudadela *(cf.* PLIN., III 69).

[33] Decio: nombre de tres romanos que se consagraron a los dioses infernales para asegurar la victoria a los ejércitos romanos. El primero, Publio, en 340 a.C. en la guerra contra los latinos *(cf.* LIV., VIII 9); su hijo del mismo nombre en la guerra contra los etruscos en 295 a. C. *(cf.* LIV., X 28); su nieto en la guerra contra Pirro (279 a.C.).

una corona de hojas el ejército que él había salvado bajo el mando del cónsul Cornelio Coso[34] en la guerra contra los samnitas. La corona cívica fue primeramente de encina, después se prefirió la del *ésculo*[35], consagrado a Júpiter, y también se varió con el roble pedunculado[36] y se utilizó el árbol que había en cualquier parte, preservándose solamente el honor de la bellota[37]. Se añadieron condiciones estrictas y, por lo tanto, impo- 12
nentes, y que gustaría comparar con aquella suprema corona de los griegos que se concede bajo la protección de Júpiter[38] mismo y por la que la patria del vencedor, en su júbilo, hace una brecha en sus murallas[39]: hay que salvar a un conciudadano[40], matar a un enemigo, y que el lugar donde ha ocurrido lo ocupe el enemigo el mismo día, que la persona salvada lo confiese —de lo contrario no sirven de nada los testigos—, y que haya sido un ciudadano. Prestar ayuda, aunque sea un rey el salvado, 13

[34] El tribuno Publio Decio Mus salvó en 343 a. C. al ejército del cónsul Aulo Cornelio Coso en la primera guerra samnita (343-341 a. C.); el relato del episodio se puede leer en Liv., VII 34 ss.

[35] El término latino *aesculus* designa a un árbol de problemática identificación, pues podría tratarse de la encina, la carrasca o cualquier otro árbol glandífero. Para André, *comm. ad loc.* se trata del *Quercus farnetto* Ten., gran roble de la Italia meridional *(cf.* Plin., XII 3). El término *aesculus* aparece en diferentes autores: Virg., *G.* II 16, 291; Hor., *Od.* III 10, 17; Ov., *Met.* X 91; Pal., XII 15, 2, etc.

[36] El término *quercus* designa aquí al roble pedunculado *(Quercus pedunculata* Ehrh.).

[37] Los árboles de bellota de cualquier especie tuvieron siempre el honor de proporcionar la corona cívica.

[38] En Olimpia se hallaba la célebre estatua de Zeus de Fidias, ante la cual se anunciaba el premio del triunfo, pues el dios era considerado el árbitro supremo.

[39] Suetonio, *Nerón* 25, 1, cuenta que Nerón, de regreso de Grecia, entró en Nápoles por una brecha abierta en la muralla, «como es costumbre de los vencedores en los juegos sagrados *(hieronicarum)*».

[40] *Cf.* Masurio Sabino *apud* Gel., V 6, 13, y nota 17.

no da derecho a esta distinción, y no aumenta el mismo honor si es salvado un general, porque sus creadores quisieron que fuese el honor más alto en cualquier ciudadano. Una vez recibida esta corona, se puede llevarla siempre. Cuando el galardonado se presenta en los juegos públicos, es costumbre, incluso por parte del senado, levantarse siempre ante él, que tiene derecho a sentarse cerca de los senadores; él mismo, su padre y su abue-
14 lo paterno gozan de la exención de todas las obligaciones. Sicio Dentado, como hemos relatado en el pasaje correspondiente[41], recibió catorce coronas cívicas, y seis Capitolino[42], en un caso por haber salvado a su jefe Servilio[43]. Escipión Africano no quiso recibirla por salvar a su padre en el Trebia[44]. ¡Oh, costumbres eternas que premiaron tan grandes hazañas sólo con el honor y que, mientras que las demás coronas eran más valiosas por su oro, no quisieron que la salvación de un ciudadano tuviese precio, manifestando claramente que no es lícito ni siquiera salvar a un hombre por amor al lucro!

[41] *Cf.* VII 101-102 y VALERIO MÁXIMO, III 2, 24. Lucio Sicio Dentado, llamado el «Aquiles romano», fue célebre por sus proezas militares en la guerra contra los ecuos (455 a. C.) y los sabinos (449 a. C.).

[42] Marco Manlio Capitolino, cónsul en 392 a. C., célebre sobre todo porque salvó de los galos el Capitolio en 390 a. C. (*cf.* LIV., V 47). Mientras que Plinio afirma (*cf.* VII 103) que recibió una corona mural y seis cívicas, TITO LIVIO (*cf.* VI 20, 7) cuenta que puso a la vista, entre otros trofeos de guerra y condecoraciones de sus generales, dos coronas murales y ocho cívicas.

[43] Servilio Ahala fue en 389 a. C. jefe de la caballería (*cf.* PLIN., VII 103, nota, y LIV., VI 2, 6 y 20, 8).

[44] Junto al río Trebia, afluente del Po, tuvo lugar la victoria de los cartagineses de Aníbal sobre los romanos de los cónsules Publio Cornelio Escipión y Tiberio Sempronio, durante la Segunda Guerra Púnica (218 a. C.). Publio Cornelio Escipión Africano, hijo del anterior, salvó la vida a su padre en ese mismo año en la batalla del Ticino (otro afluente del Po), no en la del Trebia, como dice Plinio (*cf.* VALERIO MÁXIMO, V 4, 2, y FLORO, II 6).

5 (6)
Trece clases de bellotas

Las bellotas son, también actualmen- 15
te, la fuente de recursos de muchos pueblos, incluso de los que gozan de paz. Además, cuando hay escasez de cereales, con las bellotas secas se hace harina molida y se amasa como pan; es más, hoy también en las provincias de Hispania se ponen bellotas de postre[45]. Tienen un sabor más dulce tostadas en ceniza. Además por la Ley de las Doce Tablas se dispuso que estuviera permitido recoger bellotas caídas en propiedad ajena[46].

Hay muchas especies de árboles de bellota[47]. Se diferencian 16
por el fruto, el sitio, el sexo y el sabor. Pues la bellota de haya

[45] La bellota de Hispania es la bellota dulce del *Quercus ilex*, var. *Ballota* DC. Es bien sabido que las bellotas constituyen un excelente alimento para el ganado porcino y que algunas variedades dulces son utilizadas también por el hombre. Vienen a propósito las palabras de José Quer en su *Flora española o historia de las plantas que se crían en España* (VI vols., Madrid, 1762-1784): «En la Extremadura y en otras provincias, las bellotas son sumamente dulces y de tan buen sabor, que se comen como las castañas, bien que son de encinas; las de los robles son más ásperas y acerbas. En el año de 1709 fue tan rigurosa la estación del año y tan falta de granos, que los pobres morían de hambre, por lo cual se hallaron precisados a hacer pan de bellotas ordinarias, que reducían a harina. Aunque este pan fue malo, no obstante se socorrió el hambre» (tomo VI, pág. 158).

[46] Ley de las Doce Tablas: primera legislación escrita de los romanos *(circa* 451-450 a.C.), grabada en doce tablas de bronce y teóricamente la fuente de toda jurisprudencia romana *(cf.* PLIN., VII 212). Según la Tabla VII 10, se pueden recoger las bellotas que han caído en una finca ajena *(cf.* también la Tabla VIII 7).

[47] En este libro XVI Plinio tiene como principal fuente de información a Teofrasto, el filósofo y naturalista que sucedió a Aristóteles en el Liceo. Plinio le sigue paso a paso, condensándolo, truncándolo y a veces oscureciendo aún más pasajes técnicos ya oscuros de por sí. TEOFRASTO, *HP*, III 8, 2 ss., trata también de las diversas clases de robles, pero de manera diferente a Plinio.

tiene una forma, la bellota de roble y de encina otra, y cada especie en particular muestra también diferencias entre sí. Además algunos son silvestres, otros, que ocupan terrenos cultivados, *lo son menos. Luego se diferencian* los que crecen en regiones montañosas y los de terrenos llanos, como también difieren por el sexo los machos y las hembras, e igualmente por el sabor: la más dulce de todas es la bellota de haya[48], hasta el punto de que Cornelio Alejandro[49] *cuenta que con ella* subsistieron en la ciudad de Quíos[50] sus habitantes aun estando ase-
17 diados. No es posible distinguir las especies por sus nombres, que son diferentes según los lugares, puesto que vemos que el roble albar[51] y el roble pedunculado[52] crecen en todas partes, pero no así el *ésculo*[53], e incluso que la cuarta variedad de la misma especie, que se llama *cerro*[54], ni siquiera es conocida en la mayor parte de Italia. Por lo tanto, las distinguiremos por sus

---

[48] La bellota de haya se llama entre nosotros hayuco, pero aquí no se puede estar refiriendo a este fruto del haya, que, aunque puede dar un aceite comestible, contiene principios tóxicos. Plinio traduce aquí por *fagus* el griego *phēgós* de Teofrasto, que designa un árbol diferente, una especie de roble, el de escamas grandes (*Quercus macrolepis* Kotschy = *Quercus aegilops* auct. non L.), cuyo fruto dice Teofrasto, *HP* III 8, 2, que es el más dulce.

[49] Cornelio Alejandro, llamado Polihístor («versado en muchas cosas»), compilador griego del siglo I a. C., fue autor de numerosas obras acerca de temas históricos, geográficos, gramaticales, musicales y filosóficos, de las que solamente se conservan algunos fragmentos (*cf. FGrHist* 273 F 107); vino desde Mileto a Roma como prisionero de guerra y en 82 a. C. Sila le concedió el derecho de ciudadanía.

[50] Quíos: ciudad de la isla del mismo nombre (*cf.* Plin., V 136).

[51] El término *robur* designa aquí al roble albar (*Quercus petraea* Liebl. = *Quercus sessiliflora* Salisb.; «sésil» se aplica a los órganos u organismos que carecen de pedúnculo).

[52] *Cf.* nota 36.

[53] *Cf.* nota 35.

[54] El término *cerrus*, de origen no indoeuropeo, designa al roble turco (*Quercus cerris* L.).

propiedades y características y, allí donde las circunstancias lo exijan, también por sus nombres griegos.

6 (7)
El haya

18 La bellota del haya, semejante a las pepitas, está encerrada en una envoltura triangular[55]. La hoja es delgada y una de las más ligeras, semejante a la del álamo, se vuelve amarilla muy rápidamente y produce en su parte superior, generalmente en el medio, una pequeña baya verde, puntiaguda en su extremo[56]. El hayuco es muy agradable para los ratones, y por eso abunda este animal junto al haya; también ceba a los lirones[57] y conviene también a los tordos[58]. Casi todos los árboles dan fruto un año sí y otro no, pero sobre todo el haya.

(8)
Las otras bellotas. El carbón vegetal

19 Producen bellotas, entendidas en sentido propio, el roble albar, el roble pedunculado, el *ésculo*, el *cerro*, la encina y el alcornoque[59]. Las contienen en un cascabillo[60] áspero que las envuelve más o menos según las especies. Sus hojas, excepto las de la encina, son

[55] Como bien observa André, *comm. ad loc.* Plinio no está hablando aquí del conjunto de la «bellota» del haya, que se contiene en un involucro que se abre en cuatro valvas, sino del hayuco propiamente dicho, pues el fruto contiene dos pepitas de sección triangular.

[56] Quizá se refiere a una agalla, formada como reacción a las picaduras de insectos.

[57] Lirón: *Sciurus glis* = *Myoxus glis* = *Glis glis*; *cf.* PLIN., VIII 223.

[58] *Cf.* PLIN., X 147.

[59] Roble albar, roble pedunculado, *ésculo*, *cerro*: *cf.* § 17; encina, *Quercus ilex* L.; alcornoque, *Quercus suber* L.

[60] El cascabillo es la cúpula de la bellota, producción de origen axial, acrecida durante el desarrollo del fruto, que envuelve en mayor o menor grado la base de éste.

pesadas, carnosas, alargadas, sinuosas en los lados, y, cuando caen, no se vuelven amarillas, como las del haya; según la diferencia de las especies son más cortas o más largas.

Hay dos especies de encinas. La de Italia, que algunos griegos llaman *mílax*[61], tiene una hoja no muy diferente de la del olivo; en las provincias hay encinas de hojas espinosas[62]. La bellota de ambas especies es bastante corta y delgada, a la cual Homero llama *ácylo*[63] y la distingue con ese nombre de la bellota común. Dicen que las encinas machos no producen frutos[64].

20 La bellota mejor y más grande es la del roble pedunculado, después la del *ésculo*. En efecto, la del roble albar es pequeña, la del *cerro* poco vistosa, erizada, con un cascabillo espinoso como el de la castaña. Pero también en el roble pedunculado la bellota del árbol hembra es más dulce y más blanda, la del ma-

[61] *Mílax* y *smílax* son transcripciones del griego. Es una variedad de encina llamada *Quercus ilex* L., var. *typica* o *integerrima*. *Cf.* TEOFRASTO, *HP* III 16, 2: «Hay un árbol al que los habitantes de Arcadia llaman *smîlax*. Se parece a la coscoja, pero carece de hojas espinosas; sus hojas son más largas y suaves, y se diferencia, además, en otras varias particularidades».

[62] Se trata probablemente de la coscoja *(Quercus coccifera* L.), árbol achaparrado en el que con preferencia vive el quermes que produce el coscojo (agalla). No crece en Italia, pero sí en España, Portugal, Francia y norte de África, lugares que se corresponden con las *provinciae* de Plinio, el cual se refiere sin duda a la coscoja en § 32 bajo el nombre de *ilex*.

[63] *Cf. Od.* X 241-243: «Al mirarse en su encierro lloraban y dábales Circe de alimento *ácylo* y bellotas y bayas de corno, cuales comen los cerdos que tienen por lecho la tierra». TEOFRASTO, *HP* III 16, 3, dice: «Algunos llaman al fruto de la coscoja y al de la encina *(aría) ácylo*, reservando el de bellota al fruto del roble».

[64] *Cf.* TEOFRASTO, *HP* III 3, 6: «De todos modos, parece que, de entre las otras plantas pertenecientes al mismo género y que llevan el mismo nombre, unas son estériles, otras fructíferas; así, hay una coscoja fructífera y otra estéril»; e *ibid.* III 8, 1, donde habla de los árboles machos y hembras. La afirmación no se ajusta a la realidad, pues las encinas poseen en la mayoría de los casos flores masculinas y femeninas, de las cuales se forman las bellotas.

cho más compacta. Ahora bien, se aprecian sobre todo las bellotas de la especie de hojas anchas, llamadas así por su cualidad[65]. Se diferencian entre sí por su tamaño y por la finura de su piel, y asimismo en que unas tienen debajo una rugosa tela de color de herrumbre, otras inmediatamente una pulpa blanca. Se apre- 21
cia también la especie en cuya bellota se forma por ambos lados, desde su longitud extrema, una dureza como la piedra, dureza que es mejor tenga en la corteza que en la pulpa; ambos casos se dan solamente en un árbol macho[66]. Además, unas bellotas tienen forma ovalada, otras redonda, otras más puntiaguda, como también su color es más oscuro o más claro, que es el preferido. Un sabor amargo se halla en las extremidades, la parte central es dulce. Es más, también presentan diferencia la corta y larga extensión del pedúnculo. En cuanto a los árboles mis- 22
mos, el que produce la bellota más grande se llama *hémeris*[67], es más pequeño, frondoso en círculo y ahuecado con frecuencia en las axilas de sus ramas[68]. El roble pedunculado tiene una madera más fuerte e incorruptible, tiene también muchas ra-

[65] No es segura la identificación de esta especie; Plinio traduce por *latifolia* el *platýphyllos* de TEOFRASTO, *HP* III 8, 2 y 5. Tal como indica André, *comm. ad loc.* se ha propuesto el *Quercus platyphylla* DC, una variedad del roble albar. Díaz-Regañón, en cambio, en su traducción de Teofrasto en la editorial Gredos, identifica el roble «de hojas anchas» con el llamado roble pubescente (*Quercus pubescens* Willd.).

[66] *Cf.* TEOFR., *HP* III 8, 3.

[67] *Hémeris*, transcripción del griego *hēmerís* (TEOFR., *HP* III 8, 2), propiamente «cultivado», es una especie de bellotas comestibles de difícil identificación. André, *comm. ad loc.* propone el roble de bellotas dulces (*Quercus ballota* Desf. o *Quercus ilex*, var. *Ballota* DC), otros el *Quercus infectoria* Olivier. *Cf.* TEOFR., *ibid.* III 8, 4.

[68] La axila es en botánica el ángulo formado por la articulación de cualquiera de las partes de la planta con el tronco o la rama. Este sentido metafórico de *ala* (de *axla*, *cf.* dimin. *axilla*) es frecuente en PLINIO (*cf.* XVI 29, XXII 45, etc.).

mas, aunque es más alargado y tiene el tronco más grueso; pero el más alto es el *egilope*[69], que gusta de regiones salvajes.

23 Sigue a este árbol en altura el roble de hojas anchas[70], pero es menos útil para la construcción y para el carbón: labrado, está expuesto a echarse a perder, por lo cual lo utilizan entero; su carbón es solamente provechoso en los talleres de los fundidores de cobre, puesto que, al dejar de soplar, se extingue enseguida y es reavivado con más frecuencia[71]; por lo demás, produce gran cantidad de chispas. Es mejor el carbón de los árboles jóvenes[72]. Montones de estacas unidas recién cortadas se construyen en forma de horno con arcilla[73], se enciende en montón y se punza con pértigas la corteza que se endurece y así deja salir la humedad.

24 El peor roble tanto para el carbón como para la madera de

[69] *Egilope* (lat. *aegĭlops, -ōpis)* es transcripción del griego *aigílōps*, de etimología discutida; *cf.* TEOFR., *HP* III 8, 4. André 1985: *s.v.*, lo identifica con el roble turco *(Quercus cerris* L.), si bien en las notas a su traducción de 1962 dice que se trata sin duda del roble pedunculado *(Quercus pedunculata* Ehrh.), indicado en este libro como *quercus*. Lechi también afirma que corresponde al roble pedunculado y en König-Hopp se dice que es probablemente este roble. Rackham cree que en este pasaje parece ser el roble turco, Díaz-Regañón también lo identifica con el roble turco. Todo ello revela la dificultad a la hora de identificar determinadas especies.

[70] *Cf.* § 20, nota, y TEOFRASTO, *HP* III 8, 5: «El roble de hojas anchas ocupa el segundo lugar en lo referente a la verticalidad de su crecimiento y a la anchura de las tablas obtenidas de él, pero para el uso en la construcción es el peor, después del roble de corteza marina. Su madera es mala también para ser quemada y para hacer carbón»; también III 8, 7, donde Teofrasto habla de las propiedades de la madera de cada especie de roble, que Plinio sigue en mayor o menor medida.

[71] Para obtener un metal de mejor calidad se refundía varias veces; *cf.* PLIN., XXXIV 96.

[72] Sobre las maderas buenas para hacer carbón y la técnica del carboneo, *cf.* TEOFR., *HP* V 9, 1 y 4.

[73] Es lo que se conoce como «carbonera», esto es, la pila de leña cubierta de arcilla para el carboneo.

construcción es el llamado *haliphloeos*[74], que tiene muy gruesos la corteza y el tronco, éste generalmente hueco y esponjoso. Ningún otro de esta especie se pudre, incluso cuando tiene vida. Es más, también muy a menudo es alcanzado por el rayo, aunque no sobresalga por su altura. Por eso no se considera lícito usar su madera para los sacrificios. Rara vez tiene bellotas, y, cuando ha dado algunas, son amargas, de manera que ningún animal llega a tocarlas, salvo los cerdos, y ni siquiera éstos, si tienen otro alimento. Hay también otro motivo entre otros para excluirlo de las prácticas religiosas, a saber, que su carbón se extingue durante el sacrificio.

La bellota de haya pone alegre al cerdo y hace que su carne[75] 25
sea fácil de cocer, ligera y provechosa para el estómago; la bellota de la encina pone al cerdo delgado, lustroso[76] y flaco[77]; la del roble pedunculado lo vuelve pesado y panzudo, siendo también ésta la más pesada y la más dulce de las bellotas[78]. Nigi-

---

[74] El *haliphloeos*, transcripción de *halíphloios (háls* «mar», y *phloiós* «corteza»), es casi con toda seguridad el roble de corteza marina *(Quercus pseudo-suber* Santi), árbol mediterráneo de corteza débilmente suberosa. No obstante, otros lo identifican con el roble turco *(Quercus cerris* L.), cuyas hojas se parecen a las del anterior. Plinio sigue aquí también considerablemente a TEOFRASTO, *HP* III 8, 5 y 7.

[75] No se puede afirmar con seguridad hasta qué punto influyen las bellotas y los hayucos en la calidad de la carne de cerdo. *Cf.* también VARRÓN, *RR* II 4, 6. Lo cierto es que las bellotas contienen alrededor de un cincuenta por ciento de fécula, con varios azúcares, cierta cantidad de grasa, tanino, etc., y son un alimento apreciado para el ganado de cerda.

[76] Rackham añade *non* a *nitidam* («lustroso»), ya que a veces este adjetivo aplicado a animales tiene el valor de «gordo», «cebado».

[77] *Cf.* HORACIO, *Sat.* II 4, 40-41, donde, al contrario de lo dicho por Plinio, encuentra pesado el jabalí de Umbría alimentado de bellotas de encina.

[78] La afirmación de que la bellota del roble pedunculado sea la más dulce está en contradicción con lo dicho en § 16 sobre el *fagus*; quizá Plinio se ha servido aquí de otra fuente.

dio[79] cuenta que la siguiente a ésta es la bellota del *cerro*, y que no hay otra que dé una carne más compacta, pero dura. Dice que la bellota de la encina perjudica a los cerdos, si no se les da poco a poco; y que esta bellota es la última en caer. Añade que se hace una carne esponjosa con la bellota del *ésculo*, del roble albar y del alcornoque.

(9)
La agalla

26 Todos los árboles glandíferos producen también la agalla[80] y, en años alternos[81], la bellota, pero es el *hémeris*[82] el que produce la mejor agalla y la más apropiada para el curtido de pieles; una agalla semejante a ésta la produce el roble de hojas anchas[83], pero más ligera y mucho menos apreciada. Produce también una agalla oscura —pues hay dos especies—; esta última es más útil para la tintura de las
27 lanas. 7 Ahora bien, la agalla[84] nace cuando el sol sale de Gémi-

[79] Publio Nigidio Fígulo, erudito y escritor romano del siglo I a. C., amigo de Cicerón. Fue senador y perteneció al partido de Pompeyo; César lo desterró en el 46 a. C., y, según parece, murió en el destierro. Tenía amplios conocimientos de gramática, teología y diversas ramas de las ciencias naturales. Difundió las doctrinas pitagóricas y escribió numerosos tratados, conocidos sólo por fragmentos, extractos o referencias.

[80] La agalla es una excrecencia redonda que se forma en varios árboles y arbustos por la picadura de ciertos insectos al depositar sus huevos. Las agallas ofrecen gran variedad de formas, dimensiones y estructuras, pudiéndose formar en todas las partes de la planta, aunque las más frecuentes son las foliares. Las de los árboles de bellota, por su riqueza en tanino, se emplean en tintorería, curtido y terapéutica. Plinio sigue aquí nuevamente a TEOFRASTO, *HP* III 8, 6.

[81] El dato no es exacto, pues estos árboles dan fruto cada año, sólo que en algunas especies las bellotas maduran en el segundo año.

[82] *Cf.* § 22.

[83] *Cf.* § 20, nota.

[84] *Cf.* TEOFRASTO, *HP* III 5, 2, donde el autor griego habla de las agallas en relación con la brotadura de algunos árboles. También DIOSCÓRIDES, I 146,

nis[85], y brota por la noche, siempre toda entera. La más clara crece en un solo día y, si ha sido sorprendida por el calor, se seca enseguida y no llega a su justo desarrollo, esto es, a tener un núcleo del tamaño de una haba. La oscura permanece verde más tiempo y crece de manera que alcanza a veces el tamaño de una manzana. La mejor es la de Comagene[86], la peor, la del roble albar; ésta es reconocible por sus cavidades transparentes.

(10-13)
Qué otros productos dan estos mismos árboles, además de la bellota

El roble albar[87] produce, además de su fruto, otras muchísimas cosas también. 28 En efecto, lleva tanto las dos especies de agallas[88] como algo parecido a las moras, si no se diferenciara de ellas por una dureza seca, producto que generalmente se parece incluso a la cabeza de un toro y que contiene un fruto semejante a los huesos de aceituna[89]. Nacen también en este árbol pequeñas bolas[90], no diferentes de las nueces, que tienen en su interior blandos copos, apropiados para la iluminación de las lámparas. En efecto, arden también sin aceite, como la agalla negra. El roble albar produce también otra bolita peluda[91], sin ninguna utilidad, aun-

menciona dos especies de agallas, a las que erróneamente designa como «frutos del roble».

[85] El 22 de junio.

[86] Región de Siria, entre Cilicia y el Éufrates, cuya capital era Samósata. *Cf.* PLIN., II 235; V 66, 85-86; XXIV 9.

[87] Nuevamente es TEOFRASTO, *HP* III 7, 4, la fuente principal de Plinio.

[88] Ya hemos mencionado la gran variedad de formas que ofrecen las agallas, pero no es posible identificar con exactitud las agallas nombradas por Plinio.

[89] Se trata de excrecencias difíciles de identificar.

[90] Son casi con toda probabilidad los hongos yesqueros, parásitos en el roble y otros árboles, que macerados en agua, machacados e impregnados de nitro, constituyen la yesca.

[91] Esta esferita peluda debe de estar formada por la picadura de un insecto.

29 que en primavera tiene un jugo parecido al propóleos[92]. Las axilas de sus ramas producen también pequeñas bolas[93] unidas a la madera y no a un pedúnculo, blanquecinas en el ombligo, pero que tienen el resto salpicado de negro; la parte central tiene color escarlata, si se las abre, hay un hueco negro. Algunas veces el árbol produce también unas como piedras pómez, así como bolitas enrolladas de hojas y, en las venas de las hojas, núcleos acuosos, blanquecinos y transparentes mientras están tiernos, en los cuales nacen también mosquitos. Maduran como...[94]

8 (11)
La cacris

30 Los robles albares producen también la *cacris*[95]; así se llama a una bolita que, en medicina, tiene propiedades cáusticas. Crece también en el abeto, el «alerce[96]», la pícea, el tilo, el nogal y el plátano, después de haber caído las hojas, y se mantiene en invierno. Con-

[92] El propóleos es la sustancia cérea, resinosa o gomosa con que las abejas bañan las colmenas o vasos antes de empezar a obrar. Respecto al jugo meloso mencionado por Plinio, vienen a propósito las palabras de Ovidio y Virgilio; el primero *(Met.* I 112) dice: «rubias mieles goteaban de la encina verdeante», y el segundo *(B.* IV 30): «las duras *quercus* destilarán el rocío de la miel». Este «destilar miel» de las encinas y robles en la edad de oro se convirtió casi en un tópico entre los poetas.

[93] Todas las «bolitas» mencionadas en el párrafo son excrecencias más o menos esféricas de este roble.

[94] Laguna del texto pliniano. Basándose en el pasaje correspondiente de Teofrasto, *HP* III 7, 5, el editor L. Jan añadió *in ⟨nodum ad parvae levis gallae⟩ modum* «en forma de nudo como una pequeña agalla lisa».

[95] La *cachrys*, transcripción del griego, es el llamado «brote de invierno», por el que se entiende la inflorescencia en espiga llamada amento o candelilla; *cf.* Teofr., *HP* III 5, 5.

[96] Plinio ha traducido el *peúkē* «pino piñonero» de Teofrasto por *larix* «alerce». Para no traicionar a Plinio o, más exactamente, para no retirarle sus errores, usamos las comillas para distinguir al falso árbol del verdadero.

tiene un núcleo semejante al de las piñas. Éste crece en invierno
y se abre en la primavera. La bolita cae enteramente cuando las
hojas han comenzado a crecer. Tan fértiles son los robles alba- 31
res, tantos productos dan además de la bellota; pero también
producen los *boletos*[97] y los «champiñones de cerdo[98]» —los
últimos estimulantes del paladar—, que crecen alrededor de sus
raíces; el roble pedunculado produce unos muy apreciados,
mientras que el roble albar, el ciprés y el pino piñonero dan unos
nocivos. Los robles albares producen también el muérdago[99] y,
según el testimonio de Hesíodo[100], miel, y se sabe que el rocío
de miel[101] que cae del cielo, como hemos dicho[102], no se deposi-
ta en ninguna otra hoja en mayor cantidad. Y también es cierto
que, cuando el roble albar se quema, su ceniza es nitrosa[103].

---

[97] Los *boletos* (*cf.* gr. *bōlítēs* y *bōlētēs*) son el nombre de diferentes champiñones epigeos, comestibles o no. Aunque aparecen muchos hongos en los robledales, las descripciones de Plinio son muy inexactas, por lo que no es posible una precisa identificación. Plinio trata una vez más de los hongos en XXII 92 ss.

[98] Los *suilli* (sc. *fungi*), de *sus* «cerdo», son también de difícil identificación, aunque tal vez se refieren al género *Boletus*, entre cuyas numerosas especies hay varias comestibles y otras venenosas (*cf.* Plin., XXII 96; Marcial, III 60, 3 y 5-6). Teofrasto, *HP* III 7, 6, menciona sólo brevemente: «Los hongos que salen en las raíces o al lado de ellas son también comunes a otros árboles».

[99] Hay dos especies de esta planta arborícola parásita, que a menudo se confunden en los textos antiguos: el muérdago blanco, *Viscum album* L., muy raro en el roble (*cf.* § 245), y el muérdago mencionado aquí, *Loranthus europaeus* Jacq.

[100] *Cf.* Hesíodo, *Trabajos* 232-233, donde viene a decir: «En las montañas, la encina está cargada de bellotas en sus ramas altas y de abejas en las del centro», y Teofrasto, *loc. cit.*

[101] Plinio piensa probablemente en la ligamaza, sustancia viscosa que exudan las hojas o que recubre las semillas de algunas plantas. También hay que tener en cuenta que ciertos pulgones segregan un líquido meloso, lo cual, por lo visto, no era conocido en la Antigüedad.

[102] *Cf.* XI 30.

[103] El nitro es el nitrato potásico, que se encuentra en forma de agujas o de polvillo blanquecino en la superficie de los terrenos húmedos y salados.

32 (12) *El quermes*

Sin embargo, todas estas cualidades del roble albar las iguala la encina[104] sólo con su quermes[105]. Éste es un grano, y parece al principio como una roña de un arbusto, es decir, de la pequeña encina de hojas espinosas. Lo llaman *cusculio*[106]. Sirve a la gente pobre de Hispania para pagar la mitad de su tributo. Su uso y modo de aplicación los hemos contado al hablar de la púrpura[107]. Crece también en Galacia, África, Pisidia y Cilicia, y el peor en Cerdeña.

33 (13) *El agárico*

Los árboles de bellota de las Galias son principalmente los que producen el agárico[108]. Es un hongo blanco, oloroso, eficaz como antídoto, que crece en la cima de los árboles y despide luz por la noche. Éste es su distintivo, por lo cual se recoge en la oscuridad. De

[104] Se trata de la coscoja; *cf.* § 19, nota 62.

[105] El quermes *(coccum)* es un insecto parecido a la cochinilla, que vive en la coscoja *(Quercus coccifera* L.) y cuya hembra forma las agallitas que dan el color de grana. Los antiguos consideraban erróneamente a estas hembras como una especie de agallas.

[106] *Cusculium (cf.* español coscojo), o *cuscolium* o *scolecium,* según las variantes textuales.

[107] *Cf.* IX 140-141.

[108] *Cf.* XXV 103. Dado que la descripción pliniana de este hongo es escasa, no es posible hacer una segura identificación. André, *comm. ad loc.* basándose en la fosforescencia mencionada por Plinio, se inclina por la especie *Armillaria mellea* Vahl y la *Cantharellus olearius* Fr. Sin embargo, en *Les noms...* (1985: *s.v.*), lo considera un champiñón oriental de la familia de las poliporáceas *(Fomes officinalis* Bredasola, *Polyporus sulphureus* Fries). Dioscórides, III 1, considera el agárico como una raíz y lo recomienda para el tratamiento de varias enfermedades.

los árboles de bellota sólo el llamado *egilope*[109] lleva una especie de andrajos secos[110], blanquecinos con un pelo musgoso, no sólo en la corteza, sino también colgados de las ramas, del tamaño de un codo, olorosos, como hemos dicho[111] al tratar de los perfumes.

El alcornoque[112] es un árbol muy pequeño, tiene una bellota muy mala y escasa; solamente es aprovechable su corteza, que es muy gruesa y se reproduce, y que incluso forma de todas partes una superficie plana de diez pies. Se utiliza sobre todo para los cables del ancla de las naves, para las redes de los pescadores y los tapones de las orzas, y además en el calzado de invierno de las mujeres. Por eso los griegos, no sin gracia, lo llaman «árbol de corteza[113]». Hay también quienes lo llaman «encina hembra[114]», y, allí donde la encina no crece, utilizan en su lugar el alcornoque, sobre todo en los talleres de carros, como en los alrededores de Élide[115] y Lacedemonia. No crece en toda Italia y de ningún modo en la Galia[116]. 34

[109] *Cf.* § 22, nota 69.

[110] Especie de liquen. *Cf.* TEOFRASTO, *HP* III 8, 6: «Lo que algunos llaman *pháskon*, parecido a andrajos, lo produce sólo el *aigílōps*. Es gris y áspero y cuelga como un codo a la manera de largo jirón de lino».

[111] *Cf.* XII 108, donde PLINIO menciona el *esfagno*, un liquen oloroso, tal vez el musgo de roble *(Evernia prunastri)*. Sobre estos líquenes o musgos perfumados, *cf.* también PLIN., XXIV 27; DIOSC., I 20.

[112] *Quercus suber* L.; *cf.* § 19. La relación del latín *suber* con el griego *sŷphar* «piel arrugada» es aceptable.

[113] El nombre griego para el *Quercus suber* L. era *phellós (cf. phloiós* «corteza»). TEOFRASTO, *HP* III 16, 3, llama al alcornoque *phellódrys*; *cf.* también *ibid.* III 17, 1.

[114] Plinio ha traducido por *ilex femina* el *thêlys prînos* de TEOFRASTO, *HP* III 16, 3.

[115] TEOFRASTO, *loc. cit.*, menciona a los habitantes de Lacedemonia y de Elea, no de Élide.

[116] El alcornoque se encuentra en Italia en la Toscana, en la costa del mar

9 (14)
De qué árboles se utiliza la corteza

35 También la corteza de las hayas, del tilo, del abeto y de la pícea es muy utilizada por los campesinos[117]. Hacen con ella vasijas y cestas, y algunos recipientes más anchos para recoger la cosecha y para la vendimia, y también tejados para sus cabañas. En corteza fresca escribe el explorador a sus generales, grabando las letras desde la savia[118]. Y también la corteza del haya es venerable en ciertos usos de los actos religiosos. Pero el árbol mismo no se conserva sin ella.

10 (15)
La escándula

36 Las tablillas para techar[119] más apropiadas se obtienen del roble albar, luego las de los demás árboles glandíferos y del haya; las más fáciles de labrar son las de todos los árboles que llevan resina, pero duran muy poco, excepto las del pino piñonero. Cornelio Nepote[120] afirma que Roma fue cubierta con tablillas hasta la gue-

---

Tirreno, en Sicilia y Cerdeña. En contraposición a lo indicado por Plinio, hoy se encuentra también en el sur de Francia.

[117] Sobre otros usos de la corteza, *cf.* § 65 y XXI 80.

[118] Las letras grabadas en la corteza son al principio invisibles, y solamente llegan a ser legibles cuando la savia se ha ido secando.

[119] El término *scandula* designa las pequeñas tablas para cubrir un tejado; corresponderían hoy día a las tablas ripias o tejamaniles, tablas delgadas usadas como teja en los techos de las casas, especialmente en las regiones montañosas.

[120] Historiador y biógrafo latino del siglo I a.C. Junto a su obra principal, *De viris illustribus*, en parte conservada, compuso otras obras que se han perdido, entre ellas los cinco libros de los *Exempla*, muchas de cuyas curiosidades constituyeron un filón para posteriores autores como Plinio el Viejo, Valerio Máximo y Aulo Gelio; *cf.* PLIN., V 4. En la obra conservada de Nepote no es posible encontrar lo dicho aquí por Plinio.

rra de Pirro[121], durante cuatrocientos setenta años. Lo cierto es 37 que se distinguía con las designaciones de los bosques: Júpiter Fagutal[122], que existe todavía hoy donde hubo un bosque de hayas, la puerta Querquetulana[123], la colina a la que se iban a buscar mimbres[124], y tantos bosques sagrados, algunos incluso dobles[125]. El dictador Quinto Hortensio[126], cuando la plebe se retiró al Janículo, presentó en el Esculeto[127] una ley, según la cual todos los ciudadanos estarían sujetos a las resoluciones de la plebe.

---

[121] Rey de Epiro, que obtuvo sobre los legionarios romanos, aterrorizados por los elefantes, la victoria de Heraclea (280 a. C.), decisiva pero muy sangrienta para el vencedor (una «victoria pírrica»); *cf.* PLIN., VII 20; VIII 16.

[122] El templo de Júpiter Fagutal se hallaba sobre el monte Opio, una de las dos cumbres del Esquilino, donde Júpiter era venerado en un bosque de hayas; *cf.* VARRÓN, *LL* V 49 y 152; P. FESTO, 77, 13.

[123] La situación exacta de esta puerta, cerca del monte Celio en un bosque sagrado de robles, no puede ser indicada; *cf.* VARRÓN, *LL* V 49; P. FESTO, 315, 8. TÁCITO, *An.* IV 65, cuenta que el monte Celio fue llamado antiguamente *Querquetulano* por la abundancia y fecundidad de los robles que en él se criaban.

[124] Se refiere al Viminal (de *vimen* «mimbre»), una de las siete colinas de Roma, que estaba cubierta de mimbrerales. Allí se veneraba a Júpiter Viminio (*cf.* VARRÓN, *LL* V 51).

[125] En el Aventino había dos pequeños bosques de laureles, *Loretum maius* y *minus* (*cf.* PLIN., XV 138). Otro ejemplo de la permanencia de huellas de antiguos bosques en los topónimos de Roma lo transmite VARRÓN, *LL* V 146: *Corneta*, «lugar, calle plantada de cornejos *(cornus)*».

[126] Patricio romano, fue elegido dictador en 287 o 286 a. C., para restablecer el orden alterado después de la retirada del pueblo al monte Janículo por causa de las deudas. Dio su nombre a la *lex Hortensia*, que asimiló de forma total los plebiscitos a las leyes propiamente dichas; *cf.* también AULO GELIO, XV 27, 4.

[127] El *Aesculetum*, «bosque de *ésculos*» (*cf.* § 11, nota 35), donde Hortensio acabó con los disturbios internos, estaba probablemente situado en el Campo de Marte entre la orilla izquierda del Tíber y el teatro de Pompeyo; *cf.* también VARRÓN, *LL* V 152.

(16)
El pino piñonero

38 En aquel entonces se tenían por exóticos, porque no crecían cerca de la ciudad, el pino piñonero[128] y el abeto[129], así como todos los árboles que producen la pez[130]. De éstos hablaremos ahora, para que se conozca al mismo tiempo el origen completo del adobo de los vinos, tras haber hablado antes[131] de los que producen la pez en Asia o en Oriente.

En Europa producen la pez seis especies de árboles emparentados. De éstos el pino piñonero y el pino marítimo[132] tienen la hoja como un cabello, muy delgada, larga y punzante por su extremidad. El pino piñonero da muy poca resina, a veces también en las piñas mismas de las que hemos hablado[133], y de manera que apenas se puede incluirlo en esta categoría[134].

(17)
El pino marítimo

39 El pino marítimo[135] no es más que un pino silvestre de menor altura y ramoso desde el medio, como lo es el pino piñonero en la copa. Este árbol da una resina más abundante de una manera que contaremos[136]. Crece también en los llanos. La mayoría cree que son,

---

128 *Pinus pinea* L.

129 *Abies alba* Mill. = *Abies pectinata* Lmk.

130 Sobre el uso de esta sustancia resinosa, *cf.* PLIN., XIV 124-130.

131 *Cf.* XIV 122.

132 *Pinus pinaster* Soland.

133 *Cf.* XV 35-36.

134 Es decir, como árbol resinoso.

135 El pino marítimo, también llamado pino rodeno o de las Landas, es una especie de pino de mediana altura, corteza áspera, pardusca y a trechos rojiza. Su madera es la más abundante en resina.

136 *Cf.* § § 57 ss.

con otro nombre, los mismos árboles que, a lo largo de la costa de Italia, llaman *tíbulos*[137], pero éstos son delgados, más recogidos y sin nudos, sirven para la construcción de *libúrnicas*[138] y no tienen casi resina.

(18)
La pícea, el abeto

La pícea[139] ama las montañas y el frío, 40
es un árbol funerario, que se pone ante las puertas en señal de luto y que verdea en las piras fúnebres; sin embargo, ya ha sido acogido también en las casas por la facilidad con que puede ser cortado. Este árbol produce muchísima resina, en la que se halla una perla blanca tan semejante al incienso que, mezclada con él, no puede distinguirse con la vista;
de ahí el fraude de Seplasia[140]. Todas estas especies tienen hojas 41
cortas, pero más gruesas y duras, como los cipreses. Las ramas

[137] Denominación utilizada solamente por Plinio, que probablemente se refiere al pino albar *(Pinus silvestris* L.); sin embargo, V. Bertoldi, *Archiv. Romanic.* XVII, considera *tibulus* como sinónimo de *pinaster* (pino marítimo).

[138] La *libúrnica* o *liburna* es una embarcación de guerra ligera, con dos hileras de remos, de forma alargada y estrecha, que los romanos habían imitado de las naves de los piratas de Liburnia, a mediados del siglo I a.C.; *cf.* PLIN., IX 13, 88; X 63. Hay que decir aquí que en este libro XVI hay bien poco de Plinio fuera de lo tocante a la marina (maderas apropiadas a las construcciones navales, anécdotas sobre los navíos, etc.).

[139] La pícea *(Picea excelsa* Link), derivada de *pix* «pez», es un árbol parecido al abeto común, del cual se distingue por tener las hojas puntiagudas y las piñas más delgadas y colgantes al extremo de las ramas superiores. Es también llamado abeto del norte, falso o rojo. *Cf.* VIRG., *G.* II 256-258: «Es difícil reconocer el dañoso frío; tan sólo las píceas y, a veces, los tejos venenosos o la hiedra negra descubren sus señales».

[140] Era una plaza de Capua en la que se vendían perfumes y donde, por lo visto, se cometían muchos fraudes *(cf.* NONIO, 226, 16, que cita un fragmento de Varrón, y PLIN., XXXIII 164; XXXIV 108). Esta plaza de los perfumistas, junto con la plaza Albana, era el lugar habitual de reunión de los ociosos *(cf.* CIC., *Leg. agr.* II 94; *Sest.* 19).

de la pícea, de tamaño moderado, están pegadas a sus lados como brazos, casi inmediatamente desde la raíz.

De manera semejante el abeto, solicitado para construir navíos, tiene su hábitat en la cima de las montañas, como si hubiera huido de los mares, y su forma no es diferente de la de la pí-
42 cea. Su madera, en cambio, es excelente para las vigas y para muchísimas obras de la vida. La resina, que es provechosa en la pícea, es un defecto en el abeto, y algunas veces exuda un poco con la exposición al sol[141]. Por el contrario, la madera, que en el abeto es muy bella, sirve en la pícea para las tablillas hendibles[142], las cubas y otras pocas obras de carpintería[143].

(19)
El alerce, el pino tea

43 La quinta especie[144] tiene el mismo hábitat y el mismo aspecto. Se llama alerce[145]. Su madera es muy superior, incorruptible con el tiempo, resistente a la humedad, roja además y de olor bastante penetrante. De este árbol sale un poco más de líquido, del color y viscosidad de la miel, pero que nunca se endurece.

44 La sexta especie es el pino tea[146] propiamente dicho, más abundante en jugo que los demás, pero más escaso y más líquido que la pícea, y que también es apreciado para el fuego y la

---

[141] Es cierto que el abeto no tiene canales resinosos, y que solamente exuda algo de resina de la corteza, sobre todo por la influencia del sol.

[142] Se refiere a las tablillas para techar (*cf.* § 36, nota119).

[143] Para el variado uso de estas maderas, *cf.* TEOFR., *HP* III 9, 4 ss.

[144] De árbol resinoso.

[145] *Larix decidua* Mill. = *Larix europaea* DC. *Cf.* también VITR., II 9, 14.

[146] Este árbol (lat. *taeda*), préstamo del acusativo sg. griego *daída*, de *daís*, *dāis*, podría ser el cembro o pino cembra (*Pinus cembra* L.) o una especie de pícea cultivada (*Picea excelsa* Link). El párrafo es bastante confuso y, en el caso de las comparaciones descritas, contradictorio (*cf.* § 40). Tal vez Plinio se ha servido de diversas fuentes que no ha armonizado correctamente.

luz de los actos religiosos. Estos árboles, al menos los machos, producen también lo que los griegos llaman *syce*[147], de un olor muy fuerte. Es una enfermedad del alerce[148] llegar a ser un pino tea.

Ahora bien, todas estas especies, cuando se les prende fue- 45
go, con un excesivo hollín arrojan de repente carbón acompañado del crepitar propio de una erupción, y lo lanzan lejos, a excepción del alerce, que ni arde ni produce carbón ni se consume por la acción del fuego de otra manera que las piedras[149]. Todas estas especies son siempre verdes[150] e incluso los expertos no las distinguen fácilmente en su follaje; tan grande es la mezcla de las especies. Pero la pícea es menos alta que el alerce[151]; éste 46
tiene una corteza más gruesa y más lisa, y una hoja más vellosa, grasa y densa, y además más flexible; en cambio, las hojas de la pícea son más ralas, más secas, más delgadas y más rígidas, y

---

147 También aquí se contienen datos poco claros. La fuente es probablemente TEOFRASTO, *HP* III 9, 3: «Los que en el monte Ida recolectan las teas llaman higo *(sykê)* a una excrecencia del pino piñonero; es más roja que la tea y se encuentra, más bien, en los machos; tiene mal olor, no huele como la resina, y no arde, sino que salta del fuego», y III 9, 5: «La gente del Ida dice que a los pinos piñoneros los amenaza una enfermedad de este tipo: cuando no sólo el corazón sino también la parte exterior del tronco se ven saturados de pez, el árbol se encuentra como ahogado. Esto sucede de manera automática por un exceso de nutrición del árbol, como cualquiera puede conjeturar. Porque todo él se convierte en una tea. Ésta es, pues, una enfermedad propia del pino piñonero».

148 *Cf.* § 30, nota 96.

149 Estas observaciones sobre el alerce están tomadas de VITRUVIO, II 9, 14. También PALADIO, XII 15, 2 afirma que el alerce no arde ni puede carbonizarse.

150 Dado que el alerce es la única conífera que pierde las hojas en invierno, nos encontramos nuevamente con que Plinio ha traducido erróneamente por *larix* «alerce» el término griego *peúkē* «pino piñonero» o, a veces también, «pino laricio»).

151 Tampoco aquí ha comprendido Plinio correctamente a TEOFRASTO, *HP* III 9, 4-5. Para un análisis más detallado de estas confusiones, *cf.* J. André, «Erreurs de traduction chez Pline l'Ancien», *REL* 37, 1960, 203-215.

es toda ella más erizada y empapada de resina, y su madera es más semejante a la del abeto. El alerce, si se queman sus raíces, no retoña, pero la pícea sí, como ocurrió en Lesbos cuando se
47 incendió el bosque de Pirra[152]. Además, las especies mismas tienen otra diferencia en cuanto a su sexo[153]: el macho es más corto y más duro, mientras que la hembra es más alta, con hojas más grasas, simples y no rígidas. Los árboles ma-chos tienen la madera dura y se alabea al trabajarla el carpintero, mientras que la del árbol hembra es más blanda, diferenciándose generalmente en el golpe del hacha. Ésta descubre al árbol macho en cualquier especie, porque es repelida y se clava con más ruido, y se arranca con mayor dificultad. La madera misma está reseca
48 y es más oscura en los árboles machos. Cerca del Ida[154] en la Tróade hay también otra diferencia entre el alerce de montaña y el marítimo[155]. En efecto, en Macedonia, en Arcadia y en los alrededores de Élide cambian los nombres, y los autores no tienen claro qué nombre dar a cada una de las especies[156]. Nosotros los distinguimos según el criterio romano. El abeto[157] es el más grande de todos estos árboles y la hembra es todavía más alta, su madera es más blanda y más útil, su tronco más redondo, tan tupida con hojas pinnadas que no deja pasar la lluvia, y

---

[152] Ciudad de la isla de Lesbos en la costa suroeste de la bahía de Kalloní; *cf.* PLIN., V 139.

[153] Para el sexo de los árboles, *cf.* PLIN., XIII 31, y TEOFR., *HP* III 9, 2-3, de donde está tomado el párrafo de Plinio.

[154] Monte de Misia (Asia Menor), próximo a la llanura de Troya.

[155] TEOFRASTO, *HP* IX 2, 5, parece estar hablando, sin embargo, de la pícea del Ida y la marítima, aunque, según J. André, la especie del monte Ida sería el pino laricio y la otra, probablemente, el pino marítimo.

[156] *Cf.* TEOFR., *HP* III 9, 2, 4, 8.

[157] En este párrafo y en el siguiente Plinio está traduciendo *elátē* de TEOFRASTO, *HP* III 9, 6, tratándose de un abeto de Grecia y Asia Menor *(Abies cephalonica* L.).

es, en su conjunto, más agradable. De las ramas de estas especies, a excepción del alerce[158], cuelgan como panículas[159] unos frutos en forma de nuez[160], unidos a la manera de escamas. Estos frutos, en el abeto macho, tienen semillas en la punta, pero no así los del abeto hembra[161]. Por otra parte, los frutos de la pícea, en todas sus panículas, que son más pequeñas y más delgadas, tienen semillas muy pequeñas y negras, por lo cual los griegos la llaman *phthiropoeos*[162]. En este mismo árbol esos frutos en forma de nuez están más apretados en los árboles machos y menos impregnados de resina. 49

(20) *El tejo*

Semejante a estos árboles en el aspecto es además, para no omitir nada, el tejo[163], muy poco verde, delgado, sombrío y funesto, sin ningún jugo, el único de todos que produce bayas. El macho da un 50

[158] El alerce también tiene frutos (piñas), formados por escamas imbricadas.

[159] Término botánico que designa a una panoja o espiga de flores.

[160] El término latino es *nucamenta*, de *nux* «nuez».

[161] *Cf.* Teofr., *HP* III 9, 6.

[162] *Phthiropoeos* (sc. *pinus*), transcripción del gr. *phtheiropoiós* (*cf.* Teofr., *HP* II 2, 6; *CP* I 9, 2), sc. *pítys*, es una especie de pino cuyas semillas minúsculas se parecen a un piojo (*phtheír*); André, *comm. ad loc.* cree que podría tratarse del *Pinus brutia* L.; la misma identificación hace Díaz-Regañón, que lo traduce como «pino portador de pequeñas semillas comestibles».

[163] *Taxus baccata* L. El principio activo del tejo, que se encuentra en las raíces, ramas, hojas y semillas de este árbol, salvo en la cúpula (arilo) carnosa y roja que rodea la simiente, es el alcaloide llamado taxina. Prescindiendo de esta cúpula, todos los órganos del tejo, por la taxina que contienen, son venenosos, pero su toxicidad no es la misma para todos los animales. Teofrasto, *HP* III 10, 2, dice con razón que si las caballerías comen sus hojas mueren, mientras que los rumiantes no sufren ningún daño. Por otra parte, Julio César, *BG* VI 31, cuenta que «Catuvolco, rey de la mitad de los eburones, se quitó la vida con zumo de tejo, del cual hay en la Galia y en Germania gran abundancia».

fruto nocivo, pues en las bayas, sobre todo en Hispania, se halla un veneno mortal, e incluso se ha tenido conocimiento de que vasijas de transporte para el vino, hechas de su madera en Ga-
51 lia, han causado la muerte. Sextio[164] dice que los griegos llaman a este árbol *smílax*[165] y que en Arcadia es de un veneno tan eficaz que los que duermen o comen bajo él mueren. También hay quienes dicen que por este motivo se denominaron «táxicos[166]» —que ahora llamamos «tóxicos[167]»— los venenos con que se impregnan las flechas. Se ha descubierto que llega a ser inofensivo si se introduce en el propio árbol un clavo de cobre[168].

11 (21)
De qué modo se hace la pez líquida. De qué modo se hace el aceite de cedro

52 En Europa la pez líquida[169] se obtiene por la cocción del pino tea[170], para embadurnar los materiales navales y para muchos otros usos. La madera de este árbol se corta en pedazos y arde en hornos, con un fuego que los rodea afuera por todas partes. El primer líquido que rezuma fluye como agua, por un canal. En Siria llaman *cedrio*[171] a este líquido, que tiene un efecto tan grande que en

[164] Quinto Sextio Nigro, médico romano del siglo I d. C., compuso en griego una obra médica hoy perdida *(Perì hýlēs iatrikēs)*, que sirvió de fuente tanto a Plinio como a Dioscórides.

[165] *Smilax* (también *milax*) es el nombre de diferentes plantas; *cf.* §§ 19, nota, 153; XXIV 82-83; Teofr., *HP* I 10, 5 ss. Con esta denominación describe también Dioscórides (IV 80) al árbol.

[166] De tejo *(taxus)*.

[167] Del gr. *tóxon* («arco» y también «flecha»). El término «tóxico» procede de *toxikòn phármakon*, «veneno para emponzoñar las flechas». A pesar del parecido, *taxus* y *tóxon* no tienen ninguna relación etimológica.

[168] La observación de Plinio no está de ninguna manera justificada.

[169] Teofrasto, *HP* IX 3, 1 ss., describe detalladamente la obtención de la pez por medio de la combustión. *Cf.* también Plin., XIV 124-125.

[170] *Cf.* § 44, nota.

[171] El término *cedrium* (gr. *kédrion)* designa el aceite que se obtiene de una

Egipto se conservan los cuerpos de los muertos embalsamados con él[172].

(22) *De qué modo se hace la pez espesa. De qué modo se cuece la resina*

El líquido que sigue, ya algo más denso, produce la pez. Ésta se vierte a su vez en calderas de cobre, se condensa con vinagre[173] como coagulante y recibe el sobrenombre de «pez del Brutio[174]»; es útil solamente para toneles y otras vasijas, y se diferencia de la otra pez[175] por su tenacidad, también por su color rojizo y porque es más grasa que cualquier otra. La pez se obtiene de la resina de la pícea[176] que se recoge[177], por medio de piedras ardientes, en 53

---

especie sobre la que hay bastante confusión. Según André, el *cedrio* es el aceite de *kedrelátē*, propiamente «cedro o enebro-abeto» *(Juniperus excelsa* MB.), llamado en español cedro de Siria. Para König-Hopp entraría también en consideración el cedro fenicio o sabina *(Juniperus phoenicea* L.). Así, es difícil a menudo distinguir en los textos entre «cedro» y «enebro»; *cf.* PLIN., XIII 52 ss.; XXIV 17 ss.; ISID., *Et.* XVII 7, 33.

172 Sobre los tipos de embalsamamientos en Egipto, *cf.* HERÓDOTO, II 85-90. De la dificultad mencionada en la nota anterior sirven de testimonio las palabras de C. Schrader en su traducción, en esta misma colección, del autor de Halicarnaso, cuando, al decir que los egipcios «llenan unas jeringas con un aceite que se obtiene del enebro de la miera», confiesa seguir la traducción de Ph. E. Legrand de esta especie, aclarando que se trata del *Juniperus oxycedrus* L. (oxicedro), que abunda en la región mediterránea y de cuya madera se obtiene por destilación una resina denominada «miera» o «aceite de cada».

173 El efecto del vinagre añadido es dudoso.

174 Porque esta pez se producía sobre todo en el Brutio, al sur de Italia *(cf.* PLIN., III 71 ss.).

175 Aunque el pasaje es poco claro, se referiría, según André, *comm. ad loc.* a la pez obtenida no a partir de la resina, sino de las astillas de madera.

176 Plinio podría haber cometido una vez más un error de traducción. Para la obtención de resina hay que tener en cuenta sobre todo al pino marítimo *(cf.* § § 38 ss.); *cf.* también TEOFR., *HP* III 9, 1-3; IX 2, 1 ss.

177 O, tal vez, «se cuece» (¿*cocta* por *coacta*?).

cubetas de fuerte roble o, a falta de éstas, en un montón de pila
54 de leña, como se usa al hacer carbón. Esta pez se añade al vino[178] después de haberla molido a manera de harina, y tiene un color más oscuro. La misma resina, si se cuece con agua a fuego lento y se filtra, se vuelve viscosa con un color rojizo y se llama «resina destilada[179]». Ahora bien, para esto se reservan generalmente los desechos de la resina y la corteza. Es diferente el proceso de mezcla para la *crápula*[180]. En efecto, se arranca la flor cruda de resina junto con muchas astillas finas y cortas, y se desmenuza hasta pasar por un cedazo. Después se le echa agua hirviendo hasta que se cueza.

55 La grasa que se obtiene al exprimir esto se convierte en una resina excelente, que es poco frecuente y solamente se encuentra en unos pocos lugares de Italia al pie de los Alpes; es conveniente para el uso de los médicos. Éstos cuecen un congio[181] de resina blanca en dos congios de agua llovediza. Otros consideran más provechoso cocerla sin agua a fuego lento durante un día entero, generalmente en una vasija de bronce blanco[182]; del mismo modo se cuece la resina de terebinto[183] en una sartén

---

[178] Sobre el uso de la pez en la preparación del vino, *cf.* PLIN., XIV 124.

[179] Es decir, que cae gota a gota.

[180] La *crápula* («resina que produce embriaguez») es la verdadera resina, que se extrae a partir de la yema, el jugo oleorresinoso («la flor cruda de resina»). Al cocerse con agua hirviendo se alejan los aceites volátiles y, al exprimir, se obtiene la resina.

[181] Congio: medida para líquidos, octava parte del ánfora romana, y equivalente a unos 3,25 litros; *cf.* DIOSC., I 93: «Se cuece resina líquida en una caldera, que comprende cuatro veces tanto como la cantidad del líquido vertido. Hay que verter un *chous* (= congio) de resina y dos de agua llovediza en la caldera...».

[182] Según PLINIO, XXXIV 98, se trata de una aleación de tres o cuatro partes de plomo argentífero por cien de cobre, llamada *temperatura ollaria* «en marmitas».

[183] *Cf.* TEOFR., *HP* IX 2, 2: «Hay diferentes clases de resina, según los ár-

sobre cenizas ardientes, y prefieren esta resina a las demás. La siguiente es la resina del lentisco[184].

12 (23)
La zopisa

No hay que omitir que en los mismos autores[185] se llama zopisa[186] a la pez que se ha raspado de las naves de mar mezclada con cera, pues la vida humana todo lo experimenta, y que es mucho más eficaz para todas las cosas para las que son útiles las peces y las resinas, seguramente debido a la dureza adicional de la sal. 56

Se abre la pícea[187] por la parte orientada al sol, no por un golpe, sino por una entalladura[188] al quitar la corteza, con una abertura de dos pies[189] a lo sumo, de manera que esté distante 57

---

boles. La más excelente es la del terebinto, porque es una resina consistente, la más fragante, la de olor más delicado». DIOSCÓRIDES, I 91: «Entre todas las resinas la del terebinto ocupa el primer lugar, después viene el lentisco». *Cf.* también PLIN., XIV 122, 127.

184 Sobre el lentisco *(Pistacia lentiscus* L.), *cf.* PLIN., XII 71 ss.; DIOSC., I 90.

185 Tal vez se refiere a los griegos.

186 La zopisa (literalmente, «pez viva»), descrita por los antiguos como mezcla de pez o resina y de cera raídas de viejas naves, designa en nuestro idioma a la resina extraída de los pinos añosos, propia para preservar las maderas y hacer brea, o bien, en el lenguaje marinero, a un mixto compuesto de pez común, sebo y otros ingredientes, llamado también pez naval. *Cf.* también § 158 y PLIN., XXIV 41; además, DIOSC., I 98, dice: «Unos dicen que la zopisa es la resina, mezclada con la cera, raspada de las naves, llamada también *apóchyma*...; otros llaman así a la resina de pino».

187 *Cf.* TEOFRASTO, *HP* IX 2, 7, que describe la vida limitada de la pícea sangrada entre los habitantes del Ida, en la Tróade. No obstante, J. André cree que tal vez no se trata de la pícea, sino de alguna especie de pino.

188 La entalladura *(vulnus)* es el corte que se hace en la corteza, y a veces en parte de la madera, de algunos árboles para extraer la resina.

189 Pie: medida de longitud equivalente a unos 30 cm.

del suelo un codo[190] por lo menos. Y no se preserva la madera misma, como en los demás casos, puesto que las astillas son de provecho. Sin embargo, se aprecian las más cercanas al suelo, porque las situadas más alto producen amargor. Después todo el líquido del árbol entero se concentra en la herida; del mismo
58 modo ocurre en el pino tea[191]. Cuando ha dejado de manar, se abre de un modo similar por otra parte y después por otra. Luego se tala el árbol entero y se quema su médula[192]. Así también en Siria quitan la corteza al terebinto[193], allí por cierto también se la quitan a las ramas y a las raíces, aunque la resina de estas partes se desecha. En Macedonia queman el alerce[194] macho,
59 del árbol hembra[195] solamente las raíces. Teopompo[196] escribió que en el territorio de los apoloniatas[197] se encuentra una pez fósil que no es peor que la macedónica. En todas partes la mejor

---

[190] Un codo equivale a unos 44 cm.

[191] *Cf.* §§ 44 y 52.

[192] *Cf.* Teofrasto, *HP* IX 2, 7: «El árbol, a causa de haber sido descortezado por abajo, se pudre y es derribado por los vientos. Y dicen también que luego extraen su corazón, porque está rebosante de pez…».

[193] Sobre la obtención de la resina del terebinto *(Pistacia terebinthus* L.), *cf.* Teofr., *HP* IX 2, 1, 2.

[194] *Cf.* nota 96 al § 30 y Teofr., *HP* IX 2, 3-5.

[195] André, 1985, *s.v.* considera que, cuando Plinio traduce la *peúkē hē thēleia* de Teofrasto por *larix femina*, se refiere al pino laricio *(Pinus laricio* Poir.); *cf.* también § 187.

[196] Teopompo de Quíos, historiador griego del siglo IV a. C. Solamente se conservan fragmentos y extractos de sus principales obras: *Philippiká* (una historia de Filipo II de Macedonia en cincuenta y ocho libros) y *Helleniká* (una historia de Grecia que continuaba el relato de Tucídides hasta la batalla de Cnido [411-394 a. C.], escrita en doce libros); *cf.* Plin., II 237.

[197] Los habitantes de la ciudad de Apolonia (al norte de la actual Pojan, en Albania), cerca de Epidamno (act. Durrës) en Iliria; *cf.* Plin., III 100; XXXV 178. Dioscórides, I 100, menciona el *pissásphaltos* (una clase de asfalto líquido, mezcla de pez y de asfalto) en Apolonia; *cf.* también Plin., XXIV 41.

pez[198] proviene de lugares soleados y expuestos al viento del
norte, mientras que la de regiones umbrías es más fea y despide
un mal olor; en un invierno frío es peor, menos copiosa y des-
colorida. Algunos creen que en las regiones montañosas llega a 60
ser superior en abundancia y en color y más dulce, y que tam-
bién tiene un olor más agradable, mientras es resina, pero que,
reducida por la cocción, produce menos pez, porque se convier-
te en un líquido seroso; y creen también que los árboles mismos
son más delgados que los de las llanuras, pero que ambas clases
de árboles son menos productivas en tiempo sereno. Algunos
árboles dan abundante fruto al año siguiente de la incisión,
otros al segundo y algunos al tercero. Por su parte, la herida se
rellena con resina, no con corteza ni con una cicatriz, que en
este árbol no se cierra[199].

Entre estas especies algunos han hecho del *sapino*[200] una 61
especial, porque se planta con árboles de esta misma familia,
como se ha dicho al tratar de los piñones[201], y a las partes más
bajas del mismo árbol las llaman pinos tea[202], aunque el árbol en
cuestión no es nada más que una pícea con su aspecto salvaje
un poco mitigado por el cultivo, mientras que el *sapino*[203] resul-
ta ser una madera obtenida por un tipo de corte, como explica-
remos[204].

---

198 *Cf.* Teofr., *HP* IX 2, 3. Por *pez* hay que entender aquí la resina fresca, de la cual mediante cocción se obtiene la verdadera pez.

199 El contenido de este párrafo coincide ampliamente con Teofrasto, *HP* IX 2, 5-6, que se refiere solamente a las regiones de Macedonia y del Ida, mientras que Plinio habla en general de «las regiones montañosas».

200 Especie cultivada de pícea (*Picea excelsa* Link); *cf.* también nota 203.

201 *Cf.* XV 36.

202 *Cf.* § 44, nota 146.

203 La segunda acepción de *sapino* (*cf.* nota 200) se refiere a la parte inferior, sin nudos, del abeto (*Abies alba* Mill. = *Abies pectinata* Lmk.).

204 *Cf.* § 196.

13 (24)
Qué árboles dan maderas preciosas. Cuatro clases de fresno

62 A causa de la madera, en efecto, creó la naturaleza los demás árboles, y el más productivo de todos ellos, el fresno[205]. Este árbol es alto y esbelto, también él tiene hojas pinnadas[206], y se ha hecho muy famoso por el elogio de Homero y por la lanza de Aquiles[207]. Su madera es útil para muchísimas cosas; al menos, la que se halla en el Ida de la Tróade es tan parecida a la del cedro que, si se le
63 quita la corteza, engaña a los compradores[208]. Los griegos han distinguido dos especies de fresno[209]: uno largo, sin nudos, y otro corto, más duro y más oscuro, con hojas parecidas a las del laurel. En Macedonia llaman *bumelia*[210] al fresno más grande y más flexible. Otros los han clasificado según su hábitat, pues dicen que el fresno de las llanuras tiene las hojas crespas, mien-
64 tras que el de las montañas las tiene tupidas[211]. Los griegos han dado a conocer que las hojas de estos fresnos causan la muerte

[205] El fresno *(Fraxinus excelsior* L.), de la familia de las oleáceas, llega a alcanzar 40 m de altura.

[206] La hoja pinnada (de *pinna* «pluma») es aquélla compuesta de hojuelas insertas a uno y otro lado del pecíolo, como las barbas de una pluma; *cf.* § 48.

[207] *Cf.* Hom., *Il.* XX 277, donde se menciona la lanza de Aquiles de madera de fresno del Pelión; *cf.* también *ibid.* XXII 225.

[208] Hay aquí un error de Plinio, pues Teofrasto, *HP* III 10, 2, dice del tejo lo que Plinio indica del fresno. El cedro de Teofrasto es, no obstante, una clase de enebro, probablemente el oxicedro *(Juniperus oxycedrus* L.), también llamado cada o enebro de la miera.

[209] *Cf.* Teofr., *HP* III 11, 3; en la primera especie se trata del ya mencionado fresno *(Fraxinus excelsior* L.), en la segunda se refiere al orno *(Fraxinus ornus* L.), que es un gran arbusto más que un árbol.

[210] *Bumelia*, transcripción del gr. *boumelía* (con *bou–*, prefijo aumentativo derivado de *boûs* «buey», y *melía* «fresno»), es el fresno común *(Fraxinus excelsior* L.); *cf.* Teofr., *HP* III 11, 4-5.

[211] La distinción entre el fresno de las llanuras *(fraxinus campestris)* y el de las montañas *(fraxinus montana)* es, según J. André, solamente de hábitat.

a las bestias de carga, pero que no hacen daño a los otros rumiantes[212]; en Italia no causan daño ni a las bestias de carga. Incluso se sabe que son provechosas contra las serpientes, si se exprime su jugo para una poción y se aplican sobre la herida, hasta el punto de no hallarse nada igual, y es tan grande su efecto que una serpiente no llega a tocar las sombras de este árbol ni siquiera por la mañana o al atardecer, cuando están muy extendidas, y hasta tal punto huye lejos del árbol[213]. Podemos dar a conocer por experiencia que, si se rodean con follaje de fresno un fuego y una serpiente, ésta huye hacia las llamas antes que hacia el fresno. Sorprendente es la generosidad de la naturaleza, pues el fresno florece antes de que las serpientes salgan y no se desprende de sus hojas antes de que se hayan escondido.

14 (25)
Dos clases de tilo

En el tilo el árbol macho y el hembra 65
se distinguen totalmente[214]. En efecto, no sólo la madera del macho es dura, más rojiza, nudosa y más fragante, sino que también su corteza es más gruesa y, cuando se despoja al árbol de ella, no se puede doblar. Y no lleva semilla ni flor como el tilo hembra, que tiene un tronco más grueso y la

---

[212] De nuevo hay una confusión con el tejo, del cual TEOFRASTO, *HP* III 10, 2, dice que «si las caballerías comen sus hojas mueren, mientras que los rumiantes no sufren ningún daño»; *cf.* también § § 50 ss.

[213] *Cf.* DIOSCÓRIDES, I 108, quien igualmente recomienda el jugo de las hojas del orno contra las mordeduras de serpiente. *Cf.* también PLINIO EL JOVEN, p. 111, 10.

[214] Hay aquí nuevamente una amplia concordancia con TEOFRASTO, *HP* III 10, 4. Sin embargo, la distinción de los sexos es falsa en botánica. Por el tilo hembra hay que entender probablemente nuestro tilo *(Tilia platyphyllos* Scop.) o el tilo plateado *(Tilia tomentosa* Moench), mientras que se desconoce cuál es el árbol que Plinio y Teofrasto califican de «macho»; no obstante, J. André afirma que se podría pensar en una confusión de *philýra* «tilo» y de *philyréa* «labiérnago» (género *Phillyrea* L. de plantas arbustivas).

madera blanca y excelente. Es sorprendente, en relación con este árbol, que ningún animal toque su fruto[215], siendo dulce el jugo de sus hojas y de su corteza. Entre la corteza y la madera hay unas finas capas de múltiples membranas, de las cuales se hacen unas cuerdas llamadas tilias y, las más delgadas de ellas, *fíliras*[216], famosas por los lemniscos[217] de las coronas que servían de honor entre los antiguos. Su madera no está expuesta a la carcoma[218] y, aunque tiene una longitud muy pequeña[219], es, sin embargo, útil.

15 (26)
Diez clases de arce

66 El arce[220] tiene aproximadamente el mismo tamaño, y sigue a la tuya[221] por la elegancia y finura de las obras hechas con

---

[215] *Cf.* Teofr., *HP* I 12, 4. Las flores del tilo son ricas en néctar, mientras que los frutos, en cambio, son poco sabrosos.

[216] La corteza del tilo es flexible y, por lo tanto, apropiada para hacer cintas. Con la parte interior más fina *(philyra)* se trenzaban coronas *(cf.* Hor., *Od.* I 38, 2), y la piel llamada *tilia*, que se halla entre la corteza y la madera, servía todavía para hacer cuerdas en el siglo xix. *Cf.* también § 35, donde se habla de múltiples usos de la corteza. Por otra parte, conviene traer aquí a la figura mitológica de Fílira, una hija del Océano y madre, por Crono, del centauro Quirón, a la que Rea, celosa, transformó en tilo.

[217] El lemnisco es una cinta que en señal de recompensa honorífica acompañaba a las coronas y palmas de los atletas vencedores o que adornaba la cabeza de los convidados en un banquete.

[218] Esta afirmación no es del todo auténtica.

[219] El árbol, sin embargo, puede llegar a 30 m de altura.

[220] Árbol de la familia de las aceráceas, de madera muy dura (género *Acer* L., sobre todo *Acer monspessulanum* L.).

[221] Se trata de la tuya articulada *(Callitris quadrivalvis* Vent. o *Tetraclinis articulata* Mast.), árbol al que Plinio llama *citrus (cf.* XIII 91) y que también recibe en castellano el nombre de alerce africano. De él se extrae la sandáraca, resina amarillenta que se emplea para barnices y se usa en polvo con el nombre de grasilla, la cual suele darse al papel de escribir. Su madera, reputada incorruptible, fue antiguamente muy empleada en el mediodía de España.

él. Tiene varias especies[222]: la blanca, que es de una claridad extraordinaria, se llama gálica y crece en la Italia transpadana y al otro lado de los Alpes. Una segunda especie tiene manchas que se extienden en forma de ondas, que, cuando se ha distinguido especialmente, ha recibido su nombre por su semejanza con la cola del pavo real, y se encuentra sobre todo en Histria[223] y Recia[224]. Una especie inferior se llama *crasivenio*. Los griegos los distinguen según su hábitat[225], pues dicen que el arce de 67
llanura es blanco y sin vetas —lo llaman *glinos*—, mientras que el arce de montaña tiene más vetas y es más duro, siendo ade-

[222] El *acer album* o *Gallicum* es el arce sicómoro, llamado también gran arce, arce blanco, falso plátano o sicómoro *(Acer pseudo-platanus* L.), que se encuentra en forma diseminada en los bosques; el *acer* **pauoninum* o **pauonaceum* es el orón o arce de España *(Acer opalus* Mill. = *Acer opulifolium* Willd.), que vive diseminado en regiones montañosas; el *acer crassiuenium* («de gruesas vetas») es probablemente el arce menor, moscón común o arce quejigo *(Acer campestre* L.), más pequeño que los anteriores.

[223] Sobre Histria (Istria), península del Adriático septentrional, *cf.* PLIN., III 129.

[224] Región de los Alpes centrales, que se extendía alrededor de los valles superiores del Rin, del Inn y del Adigio (act. Grisones, Tirol y Lombardía); *cf.* PLIN., IV 98.

[225] *Cf.* TEOFRASTO, *HP* III 3, 1: «El arce, al cual llaman, cuando crece en el monte, *zygía*, si en la llanura, *gleînos*. Pero hay, sin embargo, quienes los distinguen y consideran especies distintas al arce y a la *zygía*». Además, el autor griego, *ibid.* III 11, 1, nombra tres especies de arce: *sphéndamnos*, *zygía* y *klinótrochon*. El arce de llanura es una especie griega, el arce de Creta *(Acer creticum* L.); el arce de montaña es una especie griega no determinada. *Zygia*, de *zygón* «yugo», porque su madera sirve para hacer yugos *(cf.* VITR., II 9, 12), es el arce campestre *(Acer campestre* L.) y, para la montaña, el arce plano *(Acer platanoides* L.), de madera rojiza, en la parte tomada de TEOFRASTO, *HP* III 11, 1-2; el color de la madera, sus vetas y la forma de la hoja parecida a la del plátano no permiten confundirlo con el *carpinus* del final del párrafo —donde Plinio sigue otra fuente—, especie que corresponde a nuestro carpe u ojaranzo *(Carpinus betulus* L.).

más la madera del árbol macho más veteada y apta para obras más suntuosas; una tercera especie, llamada *zygia*, es roja, de madera fácil de hender, con una corteza negruzca y áspera. Otros autores prefieren considerar este arce como una especie particular y lo llaman *carpinus* en latín.

16 (27)
El brusco, *el* molusco, *el* estafilodendro

68 Por otra parte, el *brusco*[226] es muy hermoso, y mucho más distinguido todavía es el *molusco*. Uno y otro son excrecencias de este árbol, el *brusco* veteado con más torsiones, el *molusco* esparcido más simplemente, y, si abarcara el tamaño de las mesas, se preferiría a la tuya[227] sin duda alguna; ahora, sin pasar de las tablillas de escritura, los ***[228] de las camas o las láminas, raramente se le ve en uso.
69 Del *brusco* se hacen también mesas negruzcas. Se halla también en el aliso[229] una excrecencia, tanto peor cuanto es diferente del

[226] *Brusco*: un nudo (excrecencia) veteado del arce, apreciado sobre todo para el chapeado; *cf.* § 231. Lo mismo vale también para el *molusco*, de vetas más simples.

[227] Sobre las mesas de madera de tuya articulada, *cf.* XIII 91-103.

[228] El texto es oscuro: las variantes de lectura ofrecen los difícilmente sostenibles *solicios*, *silicios*, *siblicios*; Mayhoff escribe *solidos*, refiriéndose tal vez a un uso de la madera. Por otra parte, Rackham apunta la posibilidad de que *lectorum* sea genitivo plural de *lector* y no de *lectus* («lecho», «cama»), por lo que entonces se estarían describiendo los puestos de lectura y los atriles de los lectores. La traducción de «camas» es claramente preferible, sobre todo si nos basamos en TEOFRASTO, *HP* V 7, 6: «El arce se usa para hacer camas»; *cf.* también MARCIAL, XIV 85: «*Lectus pavoninus*» = el lecho de madera veteada, que recordaba la cola de un pavo real (*cf.* § 66).

[229] El aliso (en sus tres especies italianas, *Alnus cordifolia* Ten., *A. glutinosa* Gaertn., *A. incana* Moench.) es un árbol de la familia de las Betuláceas, cuya madera, rojiza, puede resistir largo tiempo bajo el agua (*cf.* § 77). La excrecencia en el tronco se utilizaba también para el chapeado, pero es peor (*cf.* también § 231).

arce el aliso mismo. Los arces machos florecen antes[230]. Además se prefieren los que crecen en lugares secos a los de los terrenos húmedos, como ocurre también con los fresnos[231]. Hay al otro lado de los Alpes un árbol con una madera muy semejante a la del arce blanco, que recibe el nombre de *estafilodendro*[232]. Lleva vainas y, dentro de ellas, unos núcleos con sabor a avellana[233].

(28)
Tres clases de boj

Pero sobre todo es estimada la madera 70
del boj[234], que rara vez presenta vetas y solamente en la raíz; por lo demás, hay un dulce sosiego en su madera, recomendable por un cierto silencio[235], por su dureza y su color pálido, mientras que el árbol mismo lo es también en la jardinería decorativa. Hay tres clases[236] de boj: el gálico, que crece en forma de cono y alcanza un tamaño más elevado; el «oleastro[237]»,

---

230 *Cf.* Teofr., *HP* III 11, 2.

231 *Cf.* § 62.

232 El *estafilodendro*, transcripción del gr. **staphylódendron* «árbol de racimos», por sus flores en racimos, es el falso alfóncigo o pistachero *(Staphylea pinnata* L.).

233 *Cf.* Plin., XV 88.

234 El boj *(Buxus sempervirens* L.) es un arbusto de la familia de las buxáceas, con madera amarilla, sumamente dura y compacta, muy apreciada para el grabado, obras de tornería y otros usos; la planta se emplea como adorno en los jardines.

235 El texto no es seguro; Mayhoff pone una laguna después de *de cetero* («por lo demás») y corrige lo que sigue en *levisque est materiae, set lentore quodam* («tiene una madera lisa, pero recomendable por una cierta flexibilidad»). Seguimos la lectura *lenis quies materiae, silentio quodam*, como una expresión metafórica de la uniformidad de la madera del boj; además, esta madera no es nada flexible.

236 Se trata solamente de tres variedades del boj común; en la península Ibérica, en las islas de Mallorca y Cabrera, y en Marruecos crece otra especie de boj, el *Buxus balearica* Willd., que se distingue por sus hojas mayores y su mayor robustez.

237 El oleastro, olivo silvestre o acebuche *(Olea europaea* L., var. *silvestris*

que se desecha para cualquier uso y produce un fuerte olor; a la tercera clase la llaman «del país», de origen silvestre, según creo, pero suavizada por el trasplante, más desparramada y con el espe-
71 sor de un muro, es siempre verde y se puede podar. El boj es muy numeroso en los Pirineos, en el monte Citoro[238] y en la zona del Berecinto[239], es muy grueso en Córcega, con una flor no despreciable que es la causa del amargor de su miel[240]. Su semilla es aborrecida por todos los animales. Y el boj del Olimpo[241] en Macedonia no es más esbelto, pero es bajo. Ama los lugares fríos, pero soleados[242]. También en el fuego tiene la misma dureza que el hierro, y no es útil ni por su llama ni por su carbón[243].

17 (29)
Seis clases de olmos

72 Entre estos árboles y los que producen fruto se incluye el olmo, por su madera y su afinidad con las vides[244]. Los griegos conocen dos especies de olmo: el de mon-

---

Miller) no tiene nada que ver con este *oleastrum*; Plinio ha empleado esta denominación por error o confusión.

238 En Paflagonia, región de Asia Menor; *cf.* PLIN., VI 5; TEOFR., *HP* III 15, 5; ESTRABÓN, XII 545; CATULO, 4, 13; VIRG., *G.* II 437.

239 Monte de Frigia consagrado a Cibeles; *cf.* PLIN., V 108.

240 Las hojas del boj son tóxicas, pues, al igual que la corteza de tallos y raíces, contienen el alcaloide llamado buxina. El sabor desagradable de la miel de Córcega se debe atribuir a los abundantes bojes que hay allí.

241 *Cf.* TEOFR., *loc. cit.*, además V 7, 7: «El boj se emplea para algunos menesteres, pero no el que crece en el monte Olimpo, porque lo hace inútil la pequeñez de los trozos que pueden obtenerse y porque la madera está llena de nudos».

242 *Cf.* TEOFR., *loc. cit.* IV 5, 1; en vez de *aprica* («lugares expuestos al sol») se podría pensar en *aspera,* pues TEOFRASTO, *loc. cit.* III 15, 5, dice que el boj se cría en lugares fríos y ásperos *(trachési).*

243 La última afirmación no es exacta; en cambio, la madera del boj es excelente para producir diversos utensilios *(cf.* también §§ 204, 212, 231).

244 El olmo se encuentra entre los árboles anteriores a causa de su excelente madera y entre los que producen fruto porque en Italia solían cultivar las vides junto a este árbol como un emparrado.

taña, que es más grande, y el de llanura, que es arbustivo[245]. Italia llama «atinios» a los más altos, y entre estos prefiere a los de terrenos secos, que no son regados; a una segunda clase la llama «gálicos», a una tercera «del país», con follaje más espeso y que, en mayor número, se sostiene sobre un mismo pedúnculo, y a una cuarta «silvestre[246]». Los olmos atinios no llevan sámara[247] —así se llama la simiente del olmo—, y todos se reproducen de vástagos de las raíces[248], mientras que las demás especies se siembran.

[245] *Cf.* TEOFRASTO, *HP* III 14, 1, donde se encuentra esta distinción. El olmo de montaña *(Ulmus montana* With. = *Ulmus glabra* Huds. emend. Moss.), llamado también olmo blanco o de grandes hojas, se diferencia del olmo de llanura *(Ulmus campestris* L.) u olmo común por su madera más clara y hojas y sámara de mayor tamaño. El de montaña alcanza una altura de 35 m, mientras que el de llanura, aunque crece como un arbusto, puede alcanzar también como árbol una altura considerable.

[246] Plinio enumera cuatro especies de olmos en Italia: *1)* El olmo atinio (hay varias localidades con el nombre de Atina: una ciudad de los volscos en el interior del Lacio *(cf.* PLIN., III 63), una ciudad de Lucania *(ibid.* III 98) y otra de Venecia *(ibid.* III 131) que podría haber sido confundida con Atria). Probablemente se trata del ya mencionado *Ulmus campestris* L.; COLUMELA, V 6, 2, y también *de arb.* 16, 1, menciona también un olmo atinio. La denominación proviene quizá de Atinio, el nombre de una conocida familia romana. Tal como indican König-Hopp, es muy dudoso que este olmo sea, como dice André, *comm. ad loc.* el *Ulmus levis* Pallas = *Ulmus effusa* Willd., llamado olmo blanco y también olmo pedunculado, pues este árbol solamente se encuentra en el centro y oeste de Europa, pero no en Italia. *2)* El olmo gálico, aunque Plinio hace de él una especie aparte, es idéntico al olmo llamado atinio, como indica COLUMELA, *ibid.)* El olmo «nativo o del país» (de Italia) podría ser el ya mencionado *Ulmus campestris* L. *4)* El olmo silvestre es probablemente el también ya mencionado olmo de montaña *(cf.* nota anterior).

[247] *Cf.* COLUMELA, V 6, 2: «Tremelio Escrofa ha sostenido la opinión errónea de que el olmo atinio no produce ninguna sámara». También este olmo lleva simiente.

[248] *Cf.* PLIN., XVII 76-77.

73 **18** (30-31) *Características de los árboles según su situación. Cuáles son de montaña. Cuáles de llano*

Ahora, tras haber nombrado los árboles más célebres, hay que mencionar algunos aspectos en general sobre todos ellos. Aman las montañas el cedro[249], el alerce[250], el pino tea[251] y todos los demás que producen resina, así como el acebo[252], el boj[253], la encina[254], el enebro[255], el terebinto[256], el *ópulo*[257], el orno[258] y el carpe[259]. En los Apeninos hay también un arbusto que se llama *cótino*[260],

---

249 *Cf.* § 62.

250 *Cf.* § 43.

251 *Cf.* § 44; TEOFRASTO, *HP* III 3, 1, ofrece también una lista de diversos árboles de montaña y de llanura, pero no es utilizada como fuente por Plinio.

252 *Cf.* PLIN., XV 101.

253 *Cf.* § 70.

254 *Cf.* § 11.

255 *Cf.* PLIN., XIII 52.

256 *Cf.* § 55.

257 Aceptamos la forma restituida *opulus* por la de *populus* «álamo» de los manuscritos, ya que el álamo es un árbol de llanura. El *ópulo* es una variedad de arce, llamado orón, arce de España o arce de campo *(Acer opalus* Mill. = *A. opulifolium* Willd.); *cf.* PLIN., XIV 12.

258 El orno *(Fraxinus ornus* L.) es conocido también en nuestro idioma con los nombres de fresno florido y fresno del maná, líquido azucarado que se solidifica rápidamente; el del fresno se usa en terapéutica y se recoge principalmente en Sicilia y Calabria.

259 El carpe u ojaranzo corresponde a la especie *Carpinus betulus* L. propia de las localidades altas del norte de la península Ibérica y de Europa, pero el término *carpinus* designa también la especie *Ostrya carpinifolia* Scop.; *cf.* también § 67, nota.

260 El *cótino*, mencionado ya por PLINIO (XIII 121) con la denominación de *coccygia*, es el árbol de las pelucas, la anacardiácea *Cotinus coggygria* Scop. = *Rhus cotinus* L. Es un arbusto que puede alcanzar el tamaño de árbol. Su cultivo no alcanza a la península Ibérica, en donde sólo se encuentra en parques y jardines. Es un arbusto ornamental, venenoso todo él; de utilidad, porque sus ramas jóvenes se usan en las curtidurías, la corteza para tintes y las hojas por su riqueza en tanino.

conocido como colorante de telas de lino a la manera de la púrpura. Aman las montañas y los valles el abeto[261], el roble al- 74 bar[262], los castaños[263], el tilo[264], la encina[265] y el cornejo[266]. En las montañas húmedas prosperan el arce[267], el fresno[268], el serbal[269], el tilo[270] y el cerezo[271]. Rara vez se han visto en las montañas el ciruelo[272], los granados[273], los acebuches[274], el nogal[275], los morales[276] y los saúcos[277]. Descienden también a los llanos el cornejo[278], el avellano[279], el roble pedunculado[280], el orno[281], el arce[282], el fresno[283], el haya[284] y el carpe[285]. Suben también a

261 *Cf.* § 38, 41.
262 *Cf.* § 17.
263 *Cf.* PLIN., XV 28.
264 *Cf.* § 65.
265 *Cf.* § 11.
266 *Cf.* PLIN., XV 101.
267 *Cf.* § 66.
268 *Cf.* § 62.
269 *Cf.* PLIN., XIII 58.
270 *Cf.* § 65.
271 *Cf.* PLIN., XV 102.
272 *Cf.* PLIN., XV 43.
273 *Cf.* PLIN., XIII 112.
274 *Cf.* PLIN., XV 1 y § 70, nota 237.
275 *Cf.* PLIN., XV 86.
276 *Cf.* PLIN., XV 97.
277 *Cf.* PLIN., XV 64.
278 *Cf.* PLIN., XV 101.
279 Avellano: *Corylus avellana* L., arbusto de la familia de las Betuláceas.
280 *Cf.* § 11.
281 *Cf.* § 63.
282 *Cf.* § 66.
283 *Cf.* § 62.
284 *Cf.* § 18.
285 *Cf.* § 67, nota.

las zonas montañosas el olmo[286], el manzano[287], el peral[288], el
laurel[289], el mirto[290], los sanguiñuelos[291], la encina[292] y las reta-
mas[293], que nacen para teñir vestidos. En las regiones frías pros-
75 pera el serbal[294], pero todavía más el abedul[295]. Éste es un árbol
de la Galia[296], de una admirable blancura y delgadez, terrible
por las varas de los magistrados[297]; además es flexible para ha-
cer aros e igualmente para las costillas de las cestas. Las Galias
extraen por cocción de este árbol un betún[298]. En las mismas

---

[286] *Cf.* § 72.

[287] *Cf.* PLIN., XV 47 ss.

[288] *Cf.* PLIN., XV 53 ss.

[289] *Cf.* PLIN., XV 127 ss.

[290] *Cf.* PLIN., XV 118 ss.

[291] El sanguiñuelo *(frutex sanguineus* «arbusto de color de sangre»), llamado también cornejo hembra, cornizo, sanguino, sangüeño, durillo encarnado y cornejo encarnado, es la cornácea *Cornus sanguinea* L., arbusto muy ramoso, de 3-4 m de altura, con ramas de corteza roja en invierno, flores blancas en cima, y que tiene por fruto drupas redondas, carnosas y de color negro con pintas encarnadas.

[292] *Cf.* § 11.

[293] Es la retama de tintoreros, llamada también retama o hiniesta de tintes *(Genista tinctoria* L.), mata de la familia de las Papilionáceas, cuya raíz contiene una sustancia amarilla empleada en tintorería; *cf.* § 176 y PLIN., XXI 51 (en este autor es siempre una planta cultivada).

[294] *Cf.* PLIN., XIII 58.

[295] *Cf.* § 75.

[296] Aunque es cierto que el abedul *(Betula alba* L.) se cría mayormente en regiones frías, está extendido prácticamente por toda Europa. El color blanco de la corteza se debe a la presencia de betulina, llamada, por otro nombre, alcanfor de abedul.

[297] Los haces (fasces) de varas de los lictores estaban hechos con vástagos de abedul.

[298] Por destilación seca de su madera se obtiene el betún, alquitrán o brea de abedul. Su corteza, que contiene un aceite esencial, se usa para curtir y aromatizar la piel de Rusia.

regiones le acompaña también un espino[299], de muy buen agüero para las antorchas nupciales[300], por haberlas hecho de esta madera los pastores que raptaron a las sabinas[301], según el testimonio de Masurio[302]. Ahora el carpe[303] y el avellano[304] son los más habituales para las antorchas.

(31) *Cuáles son de secano. Cuáles de lugares húmedos. Cuáles crecen indistintamente*

Aborrecen el agua los cipreses[305], los 76 nogales[306], los castaños[307] y el codeso[308]. Éste es también un árbol de los Alpes, y no generalmente conocido, de madera dura y blanca, cuya flor, de un codo de larga, no tocan las abejas. Aborrece también el agua la llamada «barba de Júpiter[309]», que se puede cortar en la jardinería decorativa y

---

[299] No se puede determinar con seguridad, pero probablemente se trata del espino albar, blanco o majuelo *(Crataegus laevigata* (Poir.) DC = *Crataegus oxyacantha* L.).

[300] *Cf.* Festo, *De verb. sign.* S. 282, 22 s.; *cf.* también Ov., *Fast.* VI 129 s.; 165 ss.

[301] Sobre esta leyenda, *cf.* Liv., I 9 ss.

[302] Masurio Sabino, célebre jurisconsulto romano del siglo I d. C., autor de numerosos escritos sobre derecho civil, de los que se encuentran fragmentos en juristas posteriores.

[303] *Cf.* §§ 67, 74.

[304] *Cf.* § 74.

[305] *Cf.* § 41; además, Teofr., *HP* II 7, 1.

[306] *Cf.* § 74.

[307] *Cf.* § 74.

[308] El codeso *(Laburnum anagyroides* Medik. = *Cytisus laburnum* L., quizá también *Laburnum alpinum* (Mill.) Bercht. et J. S. Presl.) recibe también los nombres de ébano falso y lluvia de oro; es un arbusto de hermosas flores amarillas, cuyas hojas son venenosas y causan vómito y diarrea, aunque algunos animales parecen ser inmunes.

[309] La «barba de Júpiter» *(Anthyllis barba Jovis* L.) es una planta de ramas y hojas plateadas; hemos utilizado las comillas ya que la denominación de barba de Júpiter es en nuestro idioma sinónimo de siempreviva mayor *(Sem-*

es tupida en forma redonda, con una hoja blanca como la plata.
77 Solamente en terrenos húmedos crecen los sauces[310], los alisos[311], los álamos[312], el *síler*[313], los aligustres[314], muy útiles para las téseras[315], así como los arándanos[316], que se plantan en Italia para la caza de pájaros, pero en la Galia también para producir púrpura para los vestidos de los esclavos. Todos los árboles que son comunes a las montañas y a los llanos[317] llegan a ser más grandes y de apariencia más hermosa cuando crecen en las llanuras, mientras que los que crecen en las montañas tienen mejores frutos y madera más veteada, excepto los manzanos y los perales.

---

pervivum tectorum L.), planta que aparece en otros autores latinos con la misma expresión *(Iovis barba)*, por su bohordo y porque se creía que protegía del rayo. Existe además en español la jusbarba (palabra procedente de la expresión latina), sinónimo de brusco o rusco *(Ruscus aculeatus* L.), planta liliácea.

310 Sauce *(salix)*: una de las numerosas variedades del género *Salix* L.; *cf.* §§ 176-177; *cf.* también CAT., *Agr.* 9.

311 *Cf.* § 69, nota 229.

312 *Cf.* § 85.

313 *Síler*: planta de insegura determinación; o es una variedad de sauce *(Salix vitellina* L.) o se trata del bonetero *(Euonymus latifolius* (L.) Mill.), de la familia de las celastráceas; *cf.* también PLIN., XXIV 73.

314 El aligustre *(Ligustrum vulgare* L.), conocido también como ligustro o alheña, es un arbusto de la familia de las Oleáceas; *cf.* VIRG., *B.* II 18; OV., *Met.* XIII 789.

315 Las téseras son unas piezas cúbicas o planchuelas con inscripciones que los romanos usaban como contraseña, distinción honorífica o prenda de un pacto, y que servían para la marquetería o el mosaico de madera (taracea).

316 El *vaccinium* designa al arándano *(Vaccinium myrtillus* L.) y al arándano negro *(Vaccinium uliginosum* L.), planta de la familia de las Ericáceas que da unas bayas de color púrpura negruzco o azuladas, dulces, comestibles y muy buscadas por los pájaros, y que además servían para la tintura; *cf.* VIRG., *B.* II 18; X 39; VITR., VII 14, 2.

317 *Cf.* TEOFRASTO, *HP* III 3, 2, donde se habla de las ventajas e inconvenientes de los árboles de montaña y de llanura.

19 (32) *Clasificación*

Además, a unos árboles se les caen las hojas, otros conservan siempre verde su follaje, una diferencia a la que es necesario que preceda otra anterior, pues algunos árboles son totalmente silvestres, otros más civilizados, ya que parece bien distinguirlos con estos nombres. Estos[318] árboles benignos, que por su fruto o alguna cualidad y por el beneficio de su sombra nos sirven con mayor humanidad, no sin razón se podrían llamar «civilizados». 78

20 (33) *Cuáles no pierden la hoja. La adelfa. Cuáles no pierden todas sus hojas. En qué lugares ningún árbol pierde sus hojas*

De entre la clase de estos últimos árboles, no se les caen las hojas[319] al olivo[320], al laurel[321], a la palmera[322], al mirto[323], a los cipreses[324], a los pinos[325], a la hiedra[326], a la adelfa[327] y, aunque se le dé el nombre de hierba, a la sabina[328]. La adelfa, como 79

---

[318] Seguimos la lectura de *hae* «estos (árboles)», y no la conjetura *ac* «y» de Mayhoff, tanto por razones sintácticas como de significado.

[319] *Cf.* Teofrasto, *HP* I 9, 3, donde habla de los árboles caducifolios y perennifolios.

[320] *Cf.* Plin., XV 1 ss.

[321] *Cf.* Plin., XV 127 ss.

[322] *Cf.* Plin., XIII 26 ss.

[323] *Cf.* Plin., XV 118 ss.

[324] *Cf.* § 41.

[325] *Cf.* § 38.

[326] *Cf.* Plin., XV 100.

[327] La adelfa *(Nerium oleander* L.) es un arbusto de la familia de las Apocináceas, muy ramoso, de hojas persistentes semejantes a las del laurel (también se le llama laurel rosa), y grupos de flores blancas, rojizas, róseas o amarillas. Es venenoso y florece en verano.

[328] La sabina *(Juniperus sabina* L.), conocida en latín como *sabina* o *sabina herba*, es un arbusto de la familia de las Cupresáceas, siempre verde, con hojas escamosas y unidas entre sí de cuatro en cuatro.

es evidente por su nombre[329], viene de los griegos. Algunos la han llamado *nerio*[330], otros rododafne[331], tiene follaje persistente, semejanza con la rosa y tallos arbustivos. Para las bestias de carga, las cabras y las ovejas es un veneno, para el ser humano sirve de remedio contra los venenos de las serpientes[332].

80 **21** De entre la clase de los árboles silvestres, no se les caen las hojas[333] al abeto[334], al alerce[335], al pino marítimo[336], al enebro[337], al oxicedro[338], al terebinto[339], al boj[340], a la encina[341], al acebo[342], al alcornoque[343], al tejo[344] y al taray[345]. Entre ambas

---

[329] El nombre latino de la adelfa es *rhododendron*, transcripción del griego *rhodódendron*, de *rhódon* «rosa» y *déndron* «árbol», propiamente «árbol de rosas».

[330] De *nerium*, transcripción del griego *nḗrion*, de *nērón* «agua (fresca)», ya que la adelfa crece sobre todo a la orilla de los ríos.

[331] Del griego *rhododáphnē* (de *rhódon* «rosa» y *dáphnē* «laurel»), propiamente «laurel de rosas»; *cf.* uno de los nombres en español de este arbusto, laurel rosa.

[332] *Cf.* Dioscórides, IV 82, que igualmente menciona que esta planta es venenosa para muchos animales, pero para los hombres, tomada con vino, es un remedio contra las mordeduras de animales venenosos; *cf.* también Apuleyo, *Met.* IV 2, donde Lucio (el asno) en su viaje está a punto de comer las adelfas, pero cae en la cuenta de que son un veneno mortal para todo animal que las coma.

[333] *Cf.* Teofrasto, *HP* I 9, 3, donde la enumeración de los árboles silvestres aparece algo diferente.

[334] *Cf.* §§ 38, 41-42.

[335] *Cf.* § 30, nota 96 y §§ 43-44.

[336] *Cf.* § 39.

[337] *Cf.* § 73.

[338] *Cf.* § 62, nota 208.

[339] *Cf.* § 55, nota 183.

[340] *Cf.* § 70.

[341] *Cf.* §§ 11, 19.

[342] *Cf.* § 73.

[343] *Cf.* § 34.

[344] *Cf.* § 50.

[345] El taray (*Tamaris gallica* L. y sobre todo *T. africana* Poiret; para Gre-

especies[346] se encuentran el madroño oriental[347] en Grecia y el madroño[348] en todas partes; en efecto, se les caen todas las hojas excepto las que están en la copa. Por otra parte, no se les caen tampoco, en la clase de los arbustos[349], a cierto enebro[350], a la zarza[351] y a la caña[352]. En el territorio de Turios, donde es- 81
tuvo Síbaris[353], se veía desde la misma ciudad un roble[354] singular que nunca perdía sus hojas y que no echaba brotes antes de mediados del verano; y es sorprendente que esto, habiendo sido relatado por autores griegos, sea más tarde silenciado entre nosotros[355]. Pues es tan grande la influencia del lugar[356], que

---

cia, *T. tetrandra* Pall.), llamado también tamarisco y tamariz, es propiamente un arbusto que crece hasta 3 m de altura; *cf.* PLIN., XIII 116.

346 Es decir, entre los árboles de hoja perenne y los de hoja caduca.

347 La *andracle* es el madroño de Grecia y de Oriente *(Arbutus andrachne* L.), conocido en español como madroño oriental; *cf.* PLIN., XIII 120.

348 Este madroño *(Arbutus unedo* L.) es distinto del anterior. PLINIO, en XV 99, explica la etimología de la palabra latina *(unedo)* por *unum edere* («no se debe comer de él más que un solo fruto»); *cf.* también XIII 120 s.

349 *Cf.* TEOFR., *HP* I 9, 4.

350 Seguimos la lectura de Mayhoff *(cedro cuidam)*, basada en el texto antes citado de TEOFRASTO.

351 *Cf.* § 180.

352 *Cf.* PLIN., XII 104 ss.

353 Ciudad del sur de Italia en el golfo de Tarento, célebre por la molicie y el lujo de sus habitantes; fue destruida en gran parte en 510 a. C. y reconstruida en 444/443 a. C. a cierta distancia de la ciudad primitiva con el nombre de Turios; *cf.* PLIN., III 97.

354 El término *quercus* designa aquí un roble (del género *Quercus* L.) sin especialización.

355 *Cf.* TEOFR., *HP* I 9, 5; VARRÓN, *RR* I 7, 6, informa también del hecho, por lo que la observación de Plinio no se corresponde con los hechos, si bien J. André apunta a que Plinio se refiere a testimonios más recientes.

356 *Cf.* TEOFR., *HP* I 3, 5 y I 9, 5.

en los alrededores de Menfis[357], en Egipto, y en Elefantina[358], en Tebaida, a ningún árbol se le caen las hojas, ni siquiera a las vides.

22 (34)
Características de los de hoja caduca

82 Excepto los mencionados anteriormente, todos los demás árboles —sería realmente demasiado largo enumerarlos— pierden completamente sus hojas, y se ha observado que solamente se secan las delgadas, anchas y blandas, pero que las hojas que no se caen, provistas de una piel dura, son gruesas y estrechas[359]. Es falso afirmar que no se les caen las hojas a los árboles cuyo jugo es más graso. Pues ¿quién podría entender esto en el caso de la encina? El matemático Timeo[360] cree que las hojas se caen cuando el sol pasa por Escorpión[361], debido a la influencia de esta constelación y a cierto veneno en el aire[362]. Entonces podríamos preguntarnos asombrados con razón por qué la misma causa no es eficaz en todos los árboles. A la
83 mayor parte de los árboles se les caen las hojas en otoño[363], algunos las pierden más tarde y prolongan la demora hasta el

357 Ciudad del antiguo Egipto y antigua capital de dicho país; *cf.* Plin., V 50.

358 Elefantina o Elefántide es una isla formada por el Nilo frente a Asuán, en el límite de la Tebaida en el Alto Egipto; *cf.* Plin., V 59; Varrón, *loc. cit.*

359 *Cf.* Teofr., *HP* I 9, 4.

360 Astrólogo del siglo I a. C. Plinio lo llama «matemático» y lo cita así otra vez en V 55, donde también se pone de relieve la particular influencia de los astros; *cf.* también II 38, donde se menciona probablemente al mismo autor, y la nota 40 de ese mismo libro.

361 El sol pasa por el signo de Escorpión del 24 de octubre al 22 de noviembre.

362 No se puede constatar a qué se refiere Plinio aquí.

363 El párrafo es prácticamente similar a Teofr., *HP* I 9, 6.

invierno, y no importa que hayan brotado más pronto, ya que algunos árboles son los primeros en echar brotes y los últimos en deshojarse, como los almendros[364], los fresnos[365] y los saúcos[366], mientras que el moral[367] es el último en brotar y se desprende de sus hojas entre los primeros. También en este asunto es grande la influencia del terreno[368]. Las hojas caen antes en terrenos secos y pobres, y antes se le caen a un árbol viejo, a muchos incluso antes de que el fruto madure, como a la higuera tardía[369] y al peral y al manzano de invierno[370], y solamente es posible ver la granada[371] en el tronco materno[372]. Pero ni siquiera a los árboles que conservan siempre su follaje les duran las mismas hojas, ya que crecen otras por debajo; entonces se secan las viejas, lo cual sucede sobre todo hacia los solsticios.

84

[364] *Cf.* PLIN., XV 42, 89.

[365] *Cf.* § 62.

[366] *Cf.* § 74.

[367] *Cf.* § 74.

[368] Del mismo modo en TEOFR., *HP* I 9, 7.

[369] *Cf.* PLIN., XII 22 ss.

[370] *Cf.* § 74.

[371] *Cf.* PLIN., XIII 112 s.

[372] Aunque el granado se considera un árbol con tronco tortuoso, bien vale traer aquí las palabras de TEOFRASTO, *HP* I 3, 3: «Ni el manzano ni el granado ni el peral tendrían la fisonomía de árboles de un solo tronco, ni ningún otro de los árboles a los que les salen troncos lateralmente de la raíz, si no adquiriesen tal fisonomía mediante la poda de los otros. Algunos arboricultores dejan a ciertos árboles con sus numerosos troncos a causa de su delgadez, por ejemplo al granado y al manzano, y dejan a los olivos y a las higueras con los troncos recortados».

(35)
Qué árboles tienen hojas de colores variados. Tres clases de álamos. Qué hojas cambian de forma

85 Cada árbol, dentro de su especie, tiene hojas idénticas, excepto el álamo, la hiedra y el ricino[373], que hemos dicho que también se llama *cici*[374]. **23** Hay tres especies de álamo[375]: el blanco, el negro y el llamado líbico, que tiene la hoja muy pequeña y muy oscura y que es muy apre-
86 ciado por los hongos[376] que crecen en él. El álamo blanco tiene una hoja de dos colores, blanquecina por encima, verde por la parte inferior[377]. Este árbol, el álamo negro y el ricino, cuando la planta es joven, tienen las hojas completamente redondas, pero cuando son más viejas terminan en punta. En cambio, las hojas angulosas de la hiedra se vuelven redondas[378]. De las hojas de los álamos sale volando una grandísima pelusa[379] blanca y brillante; cuando las hojas son más numerosas, toman un co-

[373] Sobre esta planta originaria de África *(Ricinus communis* L.), *cf.* PLIN., XV 25; para el conjunto del párrafo, *cf.* TEOFR., *HP* I 10, 1.

[374] Transcripción del gr. *kíki*, palabra egipcia según HERÓDOTO, II 94.

[375] El álamo blanco *(Populus alba* L.) tiene la corteza blanca agrisada antes de resquebrajarse, hojas verdes por su haz y blancas o blanquecinas por el envés *(cf.* también § 86); el álamo negro *(Populus nigra* L.) tiene la corteza muy rugosa y más oscura que el blanco, y hojas verdes por sus dos caras; el álamo llamado líbico es probablemente el álamo temblón *(Populus tremula* L.), que tiene corteza lisa y blanquecina y hojas lampiñas, que se mueven con facilidad a impulso del viento; se trata de la *kerkís* de TEOFRASTO, *HP* III 14, 2, si bien André, 1985: *s.v.* lo identifica con el álamo del Eufrates *(Populus euphratica* Olivier), a diferencia del comentario correspondiente de su traducción, donde dice que se trata con toda verosimilitud del álamo temblón.

[376] No se puede asegurar a qué hongos se refiere.

[377] Error de Plinio, pues es lo contrario; *cf.* nota 375.

[378] Las hojas de las plantas aquí mencionadas son realmente heterogéneas; *cf.* TEOFR., *HP* I 10, 1-2.

[379] Probablemente se refiere a las semillas del álamo, que tienen pequeños pelos y pueden ser dispersados por el viento como copos.

lor blanco como vellones. Los granados y los almendros tienen las hojas rojizas[380].

(36)
Qué hojas giran todos los años

Curioso sobre todo es lo que les ocurre al olmo, al tilo, al olivo, al álamo blanco y al sauce. En efecto, sus hojas se dan la vuelta después del solsticio, y por ninguna otra señal se reconoce con mayor certeza que esta época se ha terminado[381]. **24** Hay también en las hojas mismas una diferencia[382] común a todas ellas. En efecto, la parte inferior desde el suelo es de un color verde hierba, en el mismo lado las hojas son más lisas, teniendo en la parte superior nervaduras, una piel dura y articulaciones, pero por debajo líneas como la mano humana. Las hojas del olivo son por arriba más blancas y menos lisas, así como las de la hiedra. Pero las hojas de todos los árboles se abren cada día hacia el sol, como queriendo que sus partes interiores[383] se calienten. La parte superior de todas las hojas tiene, por pequeña que sea, una pelusa, que en otros pueblos sirve de lana[384].

87 (beside "Curioso sobre todo es lo que les ocu-"); 88 (beside "yor certeza que esta época se ha terminado. 24 Hay también")

---

[380] Las hojas del granado son verdes y brillantes, y solamente al principio algo rojizas. Parece que Plinio no ha traducido correctamente a su fuente, TEOFRASTO, *HP* I 13, 1, donde se habla de flores y no de hojas.

[381] Esta errónea afirmación aparece ya en II 108 y es repetida en XVIII 265; *cf.* también TEOFR., *HP* I 10, 1; VARRÓN, *RR* I 46; AULO GELIO, IX 7, 1-2.

[382] Nuevamente, como en el § 86, Plinio se equivoca en la interpretación de TEOFRASTO, *HP* I 10, 2, donde se expone el distinto aspecto de las dos caras de la hoja.

[383] Seguimos la lectura de *interiores* y no la de *inferiores* de Jan-Mayhoff, que, como indica André, no aparece en ningún manuscrito.

[384] *Cf.* PLIN., VI 54, nota, 191, y XII 17, donde se informa de los árboles lanígeros de los seres y alude con ello a la seda china.

(37)
Cuidados y uso de las hojas de palmeras

89 Se ha dicho[385] que en Oriente se hacen fuertes cuerdas de las hojas de palmera, y que estas cuerdas son más útiles en estado líquido. Pero también entre nosotros se arrancan, después de la cosecha, las hojas de las palmeras. De estas hojas son mejores las que no se han partido. Se ponen a secar bajo techo durante cuatro días, luego se extienden al sol dejándolas también de noche, hasta que se sequen con una blancura brillante, después las hienden para otros trabajos[386].

(38)
Prodigios relativos a las hojas

90 Son hojas[387] muy anchas las de la higuera, la vid y el plátano, estrechas las del mirto, el granado y el olivo, finas como cabellos las del pino piñonero y el oxicedro, provistas de aguijones las del acebo y una especie de encina[388] —los enebros en realidad tienen una espina en lugar de una hoja—, carnosas las del ciprés y el taray, muy gruesas las del aliso, largas las de la caña, el sauce y la palmera, que también las tiene bífidas, redondeadas las del peral, terminadas en punta las del manzano, angulosas las de la hiedra, divididas las del plátano, cortadas a manera de peines las de la pícea y el abeto, onduladas en todo el contorno las del
91 roble albar, de piel espinosa las de la zarza. Algunas plantas tienen las hojas punzantes, como las ortigas, pinchan las del pino piñonero, la pícea, el abeto, el alerce, el oxicedro y los

[385] *Cf.* XIII 30.

[386] Sobre las palmeras, *cf.* PLIN., XIII 26-50; Plinio se refiere aquí a la palmera *(Phoenix dactylifera* L.) y al palmito *(Chamaerops humilis* L.).

[387] Sobre la forma de las hojas, *cf.* TEOFR., *HP* I 10, 4-5, a quien de nuevo sigue Plinio ampliamente.

[388] *Cf.* § 19.

acebos, tienen un pecíolo corto las del olivo y la encina, largo las de las vides, trémulo las de los álamos, y estos mismos árboles son los únicos cuyas hojas crujen en contacto mutuo. Por otra parte, incluso en la fruta misma, en cierta especie de manzano[389], brotan del centro pequeñas hojas, a veces también a pares; además, en algunos árboles las hojas brotan alrededor de las ramas, en otros también en la punta de las ramas, en el roble albar incluso en el tronco mismo[390]. Luego hay hojas[391] apreta- 92
das o aisladas, y siempre las anchas están más aisladas. Están dispuestas regularmente en el mirto, son cóncavas en el boj, están en desorden en los árboles frutales, muchas salen del mismo pecíolo en los manzanos y perales, están ramificadas en el olmo y el codeso[392]. A estas hojas añade Catón[393] las que caen del álamo y del roble, aconsejando que se den a los animales no muy secas, e incluso a los bueyes también las de la higuera, la encina y la hiedra. Se les dan también las hojas de la caña y del laurel. Al serbal se le caen las hojas todas a la vez, a los demás árboles poco a poco. Y hasta aquí se ha tratado de las hojas.

(39)
Ciclo natural de las plantas

25 Por otra parte, el orden anual de la 93
naturaleza es así: en primer lugar está la fecundación, cuando comienza a soplar el viento favonio[394], aproximadamente des-

[389] Plinio se refiere a los *melofolia* ya mencionados en XV 52, pero no se trata de una especie particular, sino solamente de un fenómeno que se produce de vez en cuando.

[390] Para el conjunto del párrafo, *cf.* TEOFR., *HP* I 10, 6-7.

[391] *Cf.* TEOFR., *HP* I 10, 6, 8.

[392] Sobre el codeso, *cf.* PLIN., XIII 130 ss.

[393] Marco Porcio Catón, el Censor (234-149 a. C.), político y escritor romano, defensor de las virtudes tradicionales romanas; *cf. Agr.* 5, 8.30, y 54, 2. Sobre el forraje para los bueyes, *cf.* también COL., *Rust.* VI 3, 5 ss.

[394] Céfiro, viento suave que sopla de poniente; *cf.* PLIN., II 119, 122.

de el día sexto antes de las idus de febrero[395]. Por este viento se acoplan los seres que comienzan a vivir fuera de la tierra, como también las yeguas en Hispania, según hemos dicho[396]. Éste es el hálito generador del mundo, llamado así por *fovere*[397], como han pensado algunos. Sopla del occidente equi-
94 noccial, dando inicio a la primavera[398]. Los campesinos lo llaman tiempo de la fecundación[399], porque la naturaleza arde en deseos de recibir semillas y da vida a todas las plantas. Éstas conciben en diversos días y cada una según su propia naturaleza, algunas inmediatamente, como los animales, otras más tarde y, en su preñez, llevan su fruto durante más largo tiempo, lo cual por este motivo se llama germinación. Realmente dan fruto cuando florecen, y esta flor se compone de
95 utrículos[400] abiertos; la crianza[401] se efectúa en el fruto. Esta crianza y la germinación son la labor de los árboles.

[395] El 8 de febrero.

[396] *Cf.* VIII 166, nota 287.

[397] El nombre del viento favonio viene de *favere* «favorecer» y no de *fovere* «calentar».

[398] *Cf.* también TEOFR., *HP* III 4, 1.

[399] Traducimos por «tiempo de la fecundación» el término *catlitio* (forma sincopada por *catulitio)*, de *catulio* «estar en celo» (hablando de perras), palabra relacionada con *catulus* «perrito, cachorro», aunque bien podríamos haber utilizado el término *cachondez* «apetito venéreo», de *cachondo*, que precisamente deriva del latín *catulus* y se aplica especialmente a la perra salida.

[400] El utrículo *(utriculus)* designa a un pequeño vientre *(uterus)* y, en botánica, la envoltura, el cascabillo o pequeño cáliz del botón o yema de los vegetales.

[401] Plinio compara en todo el párrafo la fecundación y el crecimiento de las plantas con fenómenos similares del mundo animal.

(40) *Qué árboles nunca florecen. Los enebros*

La flor[402] es la señal de la plena primavera y del año que se renueva, la flor es la alegría de los árboles. Entonces se muestran nuevos y distintos de lo que son, entonces están frondosos en una continua rivalidad con diversos cuadros de colores. Pero esto se le ha negado a muchísimos de ellos; pues no todos florecen[403], y hay algunos de aspecto sombrío y que no sienten las delicias de las estaciones del año. En efecto, la encina, la pícea, el «alerce[404]» y el pino piñonero no se alegran con flor alguna ni anuncian el nacimiento anual de sus frutos con un mensaje multicolor, ni tampoco las higueras y los cabrahígos[405], pues inmediatamente producen el fruto en lugar de una flor. En las higueras son también admirables los abortos que nunca maduran. Tampoco florecen los enebros. Algunos dicen que hay dos especies de ene- 96
bros[406]: uno florece y no produce fruto, y otro que no florece pero que produce fruto al nacer sus bayas inmediatamente, que se mantienen durante dos años. Pero esto es falso, y todos estos árboles tienen siempre un aspecto desagradable. Así también muchos hombres tienen un destino sin flor.

---

[402] *Cf.* TEOFR., *HP* III 3, 7 s., donde se habla de los árboles machos y hembras y de las diferentes opiniones sobre la floración de ciertos árboles.

[403] Realmente en algunas especies de árboles no se ven con claridad las flores, como las de las higueras, que están encerradas en un receptáculo carnoso y piriforme.

[404] *Cf.* § 30, nota 96.

[405] *Cf.* PLIN., XV 79 ss.

[406] *Cf.* TEOFR., *HP* III 3, 8. Naturalmente también florece el enebro *(Juniperus communis* L.); hay aproximadamente ochenta especies conocidas, cuyas flores en la mayoría de los casos son dioicas, término aplicado a las plantas que tienen las flores de cada sexo en pie separado, y también a estas mismas flores. El enebro tiene por frutos bayas elipsoidales o esféricas de 5-7 mm de diámetro y de color negro azulado.

97 (41) *La fecundación de los árboles. La germinación. La producción*

Ahora bien, todos los árboles brotan[407], incluso los que no florecen, con una gran diferencia también según los lugares, puesto que entre árboles de la misma especie los que crecen en terrenos pantanosos brotan primero, después los árboles de las llanuras y en último lugar los de los bosques, pero, por su propia naturaleza, los perales silvestres brotan más tarde que los demás. Cuando el favonio[408] comienza a soplar, brota el cornejo, inmediatamente después el laurel y, un poco antes del equinoccio, el tilo y el arce, mientras que entre los primeros en brotar se encuentran
98 el álamo, el olmo, el sauce, el aliso y los nogales. También el plátano se da prisa en brotar. Las otras plantas brotan cuando la primavera está a punto de comenzar, como el acebo, el terebinto, el *paliuro*[409], el castaño y los árboles que producen bellotas, mientras que el manzano brota tarde y el alcornoque el último de todos. Algunos brotan dos veces, debido a la excesiva fecundidad del terreno o al placer del estimulante clima, lo cual ocurre más en las hierbas de los cereales[410]. En los árboles, sin em-
99 bargo, una excesiva germinación se vuelve lechosa. Algunos árboles tienen otras brotaduras naturales, además de la primaveral, que dependen de sus propias constelaciones —cuya relación se expondrá más apropiadamente dos libros más adelan-

[407] Salvo pequeñas divergencias, encontramos nuevamente gran concordancia, en éste y en el siguiente párrafo, con TEOFRASTO, *HP* III 4, 1 s.

[408] *Cf.* § 93, nota 394.

[409] El *paliurus* es conocido en español con los nombres de espina santa, de Cristo o vera *(Paliurus australis* Gaertn. = *P. spina Christi* Mill.). Es un arbusto de la familia de las Ramnáceas, que crece hasta 4 m de altura, con ramos tortuosos y armados de grandes espinas pareadas; *cf.* también § 121 y XIII 111.

[410] *Cf.* TEOFRASTO, *HP* VIII 7, 4, donde se habla de la conveniencia de rozar el trigo; *cf.* también PLIN., XVIII 161.

te[411]—, la brotadura de invierno a la salida del Águila[412], la de verano a la salida de la Canícula[413], una tercera a la salida de Arturo[414]. Algunos creen que estas dos últimas son comunes a todos los árboles, pero que se notan sobre todo en la higuera, la vid y los granados, y aportan como causa que en Tesalia y Macedonia crece entonces el mayor número de higueras. Sin embargo, esta explicación se evidencia sobre todo en Egipto[415].
También, mientras que los demás árboles, tan pronto como han 100
comenzado, prosiguen la germinación, el roble albar, el abeto y el alerce la interrumpen por tres veces y producen brotes otras tres[416]. Por esta razón arrojan también tres veces las escamas de sus cortezas, lo cual ocurre a todos los árboles durante la germinación, ya que se rompe la corteza de los que están a punto de brotar. Ahora bien, su primera brotadura sucede al comienzo de la primavera durante quince días aproximadamente. Brotan por segunda vez cuando el sol pasa por Géminis[417]. Resulta así que las primeras puntas aparecen empujadas por las siguientes, con
un crecimiento nudoso. La tercera brotadura de los mismos ár- 101
boles, que comienza después del solsticio, es la más corta, y no dura más de siete días, y también entonces se distingue claramente la articulación de las puntas que van creciendo. Sola-

411 *Cf.* XVIII 201 ss., donde Plinio trata la relación con la posición de los astros del tiempo adecuado para la siembra.

412 Según Plinio, XVIII 283, tiene lugar el día decimotercero antes de las calendas de enero (20 de diciembre).

413 Según Plinio, II 123, el día decimoquinto antes de las calendas de agosto (18 de julio).

414 Según Plinio, XVIII 310, el día anterior a los idus de septiembre (12 de septiembre); según II 124, once días antes del equinoccio de otoño (14 de septiembre).

415 De nuevo hay una amplia concordancia con Teofrasto, *HP* III 5, 4.

416 *Cf.* Teofrasto, *HP* III 5, 1 s., con pequeñas divergencias. La brotadura de los árboles tiene lugar, por lo general, solamente una vez al año.

417 Entre el 21 de mayo y el 21 de junio.

mente la vid produce dos veces, la primera cuando echa el racimo, la segunda cuando lo extiende. Los árboles que no florecen
102 tienen solamente el fruto y la maduración. Algunos florecen en cuanto brotan, y se apresuran en ello, pero maduran lentamente, como la vid. Algunos florecen con una germinación tardía y maduran rápidamente, como el moral[418], que es el último de los árboles cultivados en germinar y solamente después de haber pasado el frío, por lo que se le ha llamado el más sabio de los árboles. Pero, cuando ha comenzado, prorrumpe toda su germinación en tal medida, que se completa en una sola noche, incluso con ruido.

(42)
En qué momento florecen

103 De los árboles que, como hemos dicho[419], conciben en invierno al salir el Águila, el primero de todos en florecer es el almendro[420], en el mes de enero, mientras que en marzo madura su fruto. Los siguientes en florecer después del almendro son el albaricoquero[421], luego los acerolos[422] y los «precoces[423]», los dos primeros exóticos, los últimos cultivados artificialmente; pero, según el orden de la naturaleza, los primeros en florecer entre los árboles silvestres son el saúco[424], que tiene gran can-

---

418 Sobre la flor de este árbol *(Morus nigra* L.), *cf.* TEOFRASTO, *HP* I 13, 1, 4; *CP* I 17, 2; *cf.* también PLIN., XVIII 253.

419 *Cf.* § 99.

420 *Cf.* § 83.

421 El albaricoquero *(Prunus armeniaca* L.), árbol originario de Armenia, fue introducido en Italia en el siglo I d. C., según PLINIO *(cf.* XV 40-41).

422 Sobre el acerolo *(Crataegus azarolus* L.), *cf.* PLIN., XV 47; *cf.* también MARCIAL, XIII 42, y PAL., X 14, 1.

423 Con este nombre se designa a una variedad precoz del albaricoquero *(Prunus armeniaca* L.); *cf.* PLIN., XV 40.

424 El saúco *(Sambucus nigra* L.) realmente florece en junio; *cf.* PLIN., XV 64.

tidad de médula, y el cornejo macho, que no tiene ninguna; entre los árboles cultivados el primero es el manzano y, poco después, de manera que podría parecer que florecen al mismo tiempo, el peral, el cerezo y el ciruelo. Sigue el laurel, y a 104
éste el ciprés, luego los granados y las higueras[425]. Tanto las vides como los olivos brotan cuando ya estas plantas florecen, y conciben a la salida de las Pléyades[426]. Ésta es su constelación. Ahora bien, la vid florece en el solsticio[427], y también el olivo, que comienza un poco más tarde. Todos se marchitan no más pronto de siete días, algunos más lentamente, pero ninguno en más de catorce días, y todos antes del día octavo de los idus de julio[428], antes de que soplen los vientos etesios[429].

26 (43)
El cornejo. En qué época produce cada árbol

Además, el fruto no sigue inmediata- 105
mente en algunos árboles. En efecto, el cornejo macho produce hacia el solsticio de verano un fruto primeramente blanco, después del color de la sangre. El árbol hembra de esta especie da, después del otoño, unas bayas

[425] *Cf.* § 95, donde Plinio dice erróneamente que las higueras no tienen ninguna flor.

[426] La aparición de las Pléyades tiene lugar seis días antes de los idus de mayo (el 10 de mayo); *cf.* PLIN., II 123. Para la vid y el olivo, *cf.* XVIII 287.

[427] El solsticio de verano sobreviene, según PLINIO *(cf.* XVIII 264), en el día octavo antes de las calendas de julio (24 de junio); sin embargo, en XVIII 288, Plinio dice que para el olivo en flor y la vid es decisivo el día cuarto antes de las nonas de junio (2 de junio). Estas inexactitudes son quizá atribuibles a distintas fuentes.

[428] El 8 de julio.

[429] Los etesios son los vientos que soplan periódicamente del norte, durante el verano, sobre el Mediterráneo oriental. Su presentación la da Plinio para el 20 de julio *(cf.* II 124 y 127).

amargas e ingustables para todos los animales; también su madera es fofa e inutilizable, aunque el árbol macho tiene una de las más fuertes y duras[430]. Tan grande llega a ser la
106 diferencia por el sexo entre la misma especie. También el terebinto[431] produce su semilla en la época de la cosecha, así como el arce y el fresno; los nogales, los manzanos y los perales —excepto los invernales o tempranos— en otoño, los árboles que producen bellotas todavía más tarde, en la puesta de las Pléyades[432], el *ésculo*[433] solamente en el otoño, mientras que al comenzar el invierno lo hacen algunas especies de manzano y de peral y el alcornoque. El abeto florece con un color de azafrán hacia el solsticio[434], produce su semilla después de la puesta de las Pléyades. Por otra parte, el pino piñonero y la pícea se adelantan en su germinación quince días aproximadamente, pero también estos árboles dan su semilla después de las Pléyades.

---

[430] *Cf.* TEOFRASTO, *HP* III 4, 3, donde se trata de la floración y fructificación del cornejo macho y hembra. A diferencia del cornejo macho *(Cornus mas* L.), ya mencionado en § 103, no es tan segura la identificación del árbol hembra. Sería comprensible identificarlo con nuestro cornejo *(Cornus sanguinea* L.), llamado también sanguiñuelo o cornejo hembra, pero este arbusto no tiene la madera esponjosa. TEOFRASTO, *HP* III 12, 1, describe estas dos variedades. No obstante, el llamado en Plinio «cornejo hembra» podría ser, tal como señala J. André, una especie de madreselva *(Lonicera xylosteum* L.; para Grecia, *L. hellenica* Orph.).

[431] De nuevo tenemos como fuente, con algunas omisiones, a TEOFRASTO, *HP* III 4, 4-5, donde se habla de la maduración del fruto de algunos árboles silvestres y cultivados.

[432] Hacia el 11 de noviembre.

[433] *Cf.* § 11.

[434] El 24 de junio.

(44)
Árboles de fruto anual. Los que producen cada tres años

Los cidros[435], el enebro[436] y la coscoja[437] se consideran plantas que producen frutos todo el año, y el nuevo fruto cuelga en estos árboles junto con el del año precedente[438]. Sin embargo, la mayor admiración la merece el pino piñonero: tiene un fruto que va madurando, otro que llegará a la madurez el año siguiente y todavía otro que lo hará después de dos años. Y ningún árbol se desarrolla con más avidez: en el mismo mes en que se coge de él una piña, va madurando otra; se distribuye de tal modo que todos los meses van madurando. Las piñas que se han abierto en el árbol mismo se llaman *azanias*[439] y, si no se recogen, dañan a todas las demás. 107

(45)
Cuáles no dan fruto. Cuáles se consideran funestos

Los únicos árboles que no dan fruto alguno —esto es, ni siquiera semilla[440]— son el taray[441], que solamente crece para hacer escobas[442], el álamo[443], el aliso[444], el olmo atinio[445] y la aladierna[446], que tiene 108

[435] *Citrus medica* Risso; *cf.* Plin., XII 15 s., y XIII 103.

[436] *Cf.* §§ 73 y 96.

[437] *Quercus coccifera* L.; *cf.* § 19, nota 62.

[438] *Cf.* Teofr., *HP* III 4, 5.

[439] Estas piñas secas son las que han permanecido largo tiempo en el árbol; la palabra proviene del griego *azánō (= azaínō)* «secar».

[440] La afirmación no está justificada, pues todos los árboles mencionados dan frutos.

[441] *Cf.* § 80, nota 345; además Plin., XXIV 68; XXVI 86; XXVIII 165.

[442] También podría interpretarse como «que solamente crece de ramitas», esto es, de vástagos o renuevos.

[443] Las semillas del álamo pueden verse en primavera, semejantes a copitos y que son dispersadas por el viento; *cf.* Diosc., I 109 s., y Plin., XXIV 47.

[444] *Cf.* § 69.

[445] *Cf.* § 72.

[446] La aladierna *(Rhamnus alaternus* L.) es un arbusto perenne de la familia

unas hojas intermedias entre las de la encina y las del olivo. Ahora bien, se consideran funestos[447] y condenados por la religión los árboles que nunca se plantan ni dan fruto. Cremucio[448] afirma que nunca está verde el árbol del que Filis[449] se colgó. Los árboles que producen goma[450] se abren después de la germinación; la goma solamente se espesa cuando se ha quitado el fruto.

(46) Cuáles pierden más fácilmente su fruto o su flor

109 Los árboles jóvenes carecen de fruto mientras crecen. Lo pierden muy fácilmente antes de su madurez[451] la palmera, la higuera, el almendro, el manzano y el peral, y también el granado, que incluso

---

de las Ramnáceas, de unos 2 m de altura, de hojas grandes, siempre verdes, alternas, coriáceas y oblongas; flores sin pétalos, pequeñas, blancas y olorosas, y cuyo fruto es una drupa pequeña, negra y jugosa cuando está madura.

[447] Los *arbores infelices* eran aquellos árboles siniestros cuyos frutos estaban consagrados a los dioses infernales *(cf.* Macr., *Sat.* 2, 16, 2) o que eran estériles y condenados por la religión *(cf.* el presente párrafo); en ellos se colgaba a los condenados *(cf.* Cic., *Rab. perd.* 13).

[448] Aulo Cremucio Cordo, senador e historiador romano de la época de Augusto y Tiberio, fue acusado en el año 25 como admirador de Bruto y Casio y, previendo su condena a muerte, se dejó morir de hambre. Solamente se conservan pocos fragmentos de su obra histórica *(Annales* ?), en la que describía con espíritu republicano los acontecimientos después de la muerte de César hasta el gobierno de Augusto *(cf.* Tácito, *An.* 4, 34-35, y Séneca, *Cons. Marc.).*

[449] Filis, princesa tracia, se enamoró del hijo de Teseo, Demofonte, que había naufragado cerca de su país. Obligado éste a regresar a Atenas, no volvió a Tracia, por lo que Filis, desesperada, se ahorcó y fue metamorfoseada en almendro *(cf.* Ov., *Her.* 2).

[450] Como bien advierte R. König en su comentario a este pasaje, Plinio entiende casi siempre por estos árboles los que suministran resina. El verdadero árbol de goma de la antigüedad es *Acacia nilotica* (L.) Del., mientras que hoy se extrae la mejor goma arábiga de *Acacia senegal* (L.) Willd.

[451] *Cf.* Teofrasto, *HP* II 8, 1, donde además se habla de la cabrahigadura, y *CP* II 9, 3.

pierde su flor por el exceso de rocío y de escarcha. Por este
motivo le doblan sus ramas, para que, enderezadas, no recojan
y retengan la humedad nociva. El peral y el almendro, aunque
no llueva, con sólo que haga aire del sur o tiempo nublado,
pierden su flor y sus primeros frutos si, cuando se han marchi-
tado, ha habido semejante clima[452]. Pero el que más rápido pier- 110
de su semilla es el sauce[453], antes de llegar por completo a la
madurez; por eso Homero lo llamó «el perdedor de su fruto[454]».
La siguiente generación ha interpretado este significado por su
mala acción, ya que es un hecho reconocido que la semilla de
sauce es un fármaco que produce esterilidad a la mujer[455]. Pero
la naturaleza, previsora también en esto, ha dado semilla, sin
demasiado cuidado, a un árbol que nace fácilmente incluso de
un vástago plantado. Sin embargo, se dice que en la isla de Cre-
ta, en la misma bajada a la cueva[456] de Júpiter, un solo sauce
lleva habitualmente hasta que madura una semilla dura y leño-
sa, del tamaño de un garbanzo[457].

---

[452] *Cf.* Plin., XVII 11, y también Teofr., *CP* II 2, 1-3.

[453] *Cf.* §§ 77 y 174.

[454] Plinio toma el pasaje de Teofrasto, *HP* III 1, 3, donde se alude a Homero, *Od.* X 510, que llama a los sauces *ōlesíkarpoi* (de *óllymi* «perder» y *karpós* «fruto»); *cf.* también Teofr., *CP* II 9, 14, y Claudio Eliano, *HA* IV 23.

[455] Sobre el uso medicinal del sauce, *cf.* Plin., XXIV 56 ss. (donde no menciona que la semilla del sauce provoque la esterilidad a la mujer); Dioscórides, I 135; Isid., *Et.* XVII 7, 47.

[456] La famosa cueva donde Júpiter fue confiado por los Curetes al cuidado de las ninfas.

[457] Según Teofrasto, *HP* III 3, 4, se trata no de un sauce, sino de un álamo, probablemente un álamo negro, que estaba en la boca de la cueva que había en el monte Ida. Como bien observa R. König, las yemas de este árbol están cubiertas de una secreción resinosa, a la que Plinio tal vez se refiere cuando habla de «una semilla dura y leñosa».

111 *(47) Cuáles no producen y en dónde*

Por otra parte, algunos árboles llegan a ser estériles por defecto del lugar, como el bosque de Cende[458] en Paros[459], que no produce nada. Las *perseas*[460] en Rodas solamente florecen. Esta diferencia se produce también por el sexo, como en aquellos árboles que, siendo machos, no dan fruto[461]; algunos confunden esto y dicen que son los machos los que dan fruto. Causa también esterilidad la espesura[462].

112 (48) *De qué modo produce cada árbol*

Ahora bien, entre los árboles que producen fruto algunos lo llevan tanto en los lados como en las extremidades de las ramas[463], como el peral, el granado, la higuera y el mirto. Por lo demás, tienen las mismas características que los cereales. En efecto, también en ellos nace la espiga en la punta, mientras que las vainas crecen en los lados. Solamente la palmera, como se ha dicho[464], tiene su fruto en espatas[465], colgado en racimos.

---

[458] Este bosque es desconocido. Mayhoff conjetura en su aparato crítico que bajo este topónimo se oculta el nombre de un árbol y que habría que poner «isla» (la de Paros) en lugar de «bosque».

[459] Sobre esta isla de las Cícladas, *cf.* PLIN., IV 67.

[460] La *persea* o *persica arbor* es la sapotácea *Mimusops Schimperi* L., confundida con el melocotonero en Plinio e Isidoro. Para este pasaje, *cf.* TEOFR., *HP* III 3, 5, y *CP* II 3, 7. *Cf.* también PLIN., XIII 60; XV 45.

[461] *Cf.* TEOFRASTO, *HP* III 8, 1, donde establece la diferencia entre árboles machos y hembras, cultivados y silvestres.

[462] *Cf.* TEOFR., *CP* II 10, 1; COL., V 10, 5; *id.*, *De arbor.* 19, 3.

[463] *Cf.* TEOFRASTO, *HP* I 14, 2, donde se habla de la localización de los frutos en las diversas partes de las plantas.

[464] *Cf.* XIII 30.

[465] Las espatas son las brácteas en forma de cucurucho que rodean las inflorescencias de las palmáceas.

(49)
A cuáles les nace el fruto antes que la hoja

En los demás árboles se halla el fruto debajo de la hoja, para estar protegido, excepto en la higuera, que tiene la hoja muy grande y da muchísima sombra, y por esto el fruto se encuentra encima de la hoja. Este mismo árbol es el único en el que la hoja nace más tarde que el fruto. Un hecho singular se cuenta a propósito de cierta variedad de Cilicia, Chipre y la Hélade[466]: que los higos crecen bajo la hoja, pero que los que no llegan a madurar[467] lo hacen detrás de ella. La higuera también tiene frutos tempranos, que en Atenas llaman «precursores[468]», principalmente en la variedad de Laconia[469]. 113

(50)
Árboles que dan fruto dos veces al año. Los que lo hacen tres veces al año

Hay también entre las mismas higueras algunas que dan fruto dos veces al año; **27** en la isla de Ceos[470] los cabrahígos[471] lo hacen tres veces al año; la primera producción provoca la siguiente, y ésta una tercera. Con esta última se cabrahígan[472] los higos. Por su parte, también los frutos del cabrahígo nacen en el envés[473] de 114

[466] *Cf.* PLIN., V 91-93 (Cilicia); V 129-131 (Chipre); IV 23-28 (Hélade, que se corresponde con la Grecia central).

[467] Sobre estos higos tardíos o que no llegan a madurez (*grossi* en latín), *cf.* CAT., *Agr.* 94; COL., *De arbor.* 21, 1 s. Para las numerosas variedades de higos, *cf.* también PLIN., XV 68-83; XII 22; XXIII 128; TEOFR., *CP* V 2, 8 s.

[468] El término es «*pródromos*».

[469] *Cf.* PLIN., IV 16.

[470] La más occidental de las Cícladas; *cf.* PLIN., IV 62.

[471] Higuera silvestre (*Ficus carica* L.).

[472] Sobre la cabrahigadura, *cf.* PLIN., XV 79 ss. *Cf.* además TEOFR., *CP* II 9, 13.

[473] Plinio, como se ha visto en §§ 86 y 88, suele confundir la cara superior y la inferior de la hoja, por lo cual no se puede precisar a qué se refiere aquí.

las hojas. También entre los manzanos y perales[474] hay algunos que dan fruto dos veces al año, como también lo hacen sus variedades tempranas. El manzano silvestre fructifica dos veces al año. Su segundo fruto aparece después de la salida de Arturo[475],
115 sobre todo en lugares soleados. Más aún, hay vides[476] que incluso dan fruto tres veces al año, a las que por eso llaman «locas», porque, entre estas, unas van madurando, otras engrosándose y otras florecen. Marco Varrón[477] afirma que en Esmirna[478], junto al mar[479], hubo una vid que dio fruto tres veces en un año, y un manzano en el territorio de Cosenza[480]. Pero esto ocurre continuamente en el territorio africano de Tácape[481], del que diremos más en otro momento. Tal es la fertilidad del terreno. También el ciprés[482] fructifica tres veces. En efecto, sus bayas se recogen en los meses de enero, mayo y septiembre, y cada vez produce tres tamaños diferentes.

---

[474] *Cf.* TEOFR., *HP* I 14, 1, y *CP* I 15, 9; I 18, 3.

[475] *Cf.* § 99.

[476] *Cf.* TEOFR., *CP* I 18, 4; I 11, 3.

[477] *Cf.* § 7, nota 19.

[478] Ciudad de la costa occidental de Asia Menor, act. Izmir; *cf.* PLIN., V 118 ss.

[479] Seguimos la lectura de *mare*, basada en el pasaje de VARRÓN *(RR* I 7, 6) que Plinio utiliza como fuente, y no la de *Matroon* («templo de la Gran Madre = Cibeles»).

[480] Ciudad de Italia, en Calabria, es la antigua *Consentia*, capital del Brutio antes de su sumisión a los romanos (204 a. C.); *cf.* PLIN., III 72.

[481] Ciudad de Túnez, hoy Gabes *(cf.* PLIN., V 25). Hemos seguido esta lectura *(in agro Tacapensi)* basándonos en el propio Plinio, que habla de esta región en XVIII 188 s., y no la de la mayoría de los manuscritos adoptada por Jan-Mayhoff *(in Venesi agro)*, ya que de este topónimo no se halla ninguna referencia.

[482] La indicación de que el ciprés *(Cupressus sempervirens* L.) da fruto tres veces se basa en una falsa interpretación de la madurez de sus frutos (gálbulas, en forma de cono corto y de base redondeada). Sobre el ciprés hablará Plinio en §§ 139-142.

Pero también en los propios árboles, incluso cuando están cargados de frutos, hay una peculiar diferencia. En su parte superior son más fértiles el madroño[483] y el roble pedunculado[484], en la inferior los nogales[485] y las higueras *mariscas*[486]. Todos los árboles, cuanto más envejecen, tanto más temprano dan fruto, incluso en lugares soleados y en suelo no graso. Todos los árboles silvestres son más tardíos. Algunos de estos ni siquiera llegan a madurar por completo[487]. Igualmente los árboles que se aran o excavan son más rápidos que los que no se atienden. Son también más fértiles. 116

(51)
Cuáles envejecen más rápidamente y cuáles más lentamente. Frutos precoces. Frutos tardíos

Hay además una diferencia relacionada con la edad. En efecto, el almendro y el peral son muy fértiles en la vejez[488], como también los árboles que producen bellotas y cierta variedad de higueras, mientras que las demás plantas lo son en la juventud y cuando maduran más lentamente, lo cual se observa principalmente en las vides. En efecto, de las más viejas se hace un vino mejor, de las jóvenes uno más abundante. Por otra parte, el manzano envejece muy rápidamente y en su vejez produce un fruto peor, pues incluso las manzanas salen más pequeñas y expuestas a los gusanillos[489]; es más, éstos 117

---

483 Sobre el madroño (*Arbutus unedo* L.), *cf.* PLIN., XV 98 s.

484 *Cf.* § 17.

485 *Cf.* PLIN., XV 86.

486 El término *marisca*, sin etimología, designa una especie de higo grueso, insípido y de inferior calidad. PLINIO lo cita en XV 70, 72; *cf.* además COL., 10, 415; MARCIAL, VII 25, 7; XI 18, 15.

487 Sobre la madurez de los frutos, *cf.* TEOFR., *HP* III 2, 1, donde se establecen rasgos comunes y diferentes de los árboles silvestres y cultivados.

488 *Cf.* TEOFR., *CP* II 11, 10.

489 *Cf.* TEOFR., *CP* II 11, 6.

118 nacen aun en el mismo árbol. El higo es el único fruto de cualquier árbol que es tratado artificialmente para que madure[490], es más, ahora también con efectos extraordinarios, puesto que los frutos que están fuera de temporada tienen un precio mayor. Ahora bien, todos los árboles muy fecundos envejecen más rápidamente[491]. Más aún, algunos mueren inmediatamente cuando el clima ha mitigado toda su fecundidad, lo cual les
119 ocurre sobre todo a las vides. **28** En cambio, el moral[492] envejece muy lentamente, porque se agota muy poco con su fruto; lentamente envejecen también aquellos árboles cuya madera es veteada, como la palmera[493], el arce[494] y el *ópulo*[495]. **29** También los árboles bajo los que se ha excavado la tierra envejecen más rápidamente, mientras que los árboles silvestres lo hacen muy lentamente. Y en general todo cuidado añade fertilidad[496], mientras que la fertilidad acelera la vejez[497]. Por esto también tales árboles[498] florecen y brotan antes, llegan a ser generalmente precoces, porque toda debilidad está más sujeta al clima.

---

490 Sobre este proceso, *cf.* XV 79 ss.

491 *Cf.* Teofr., *CP* II 11, 3.

492 *Cf.* § 102.

493 *Cf.* Plin., XIII 26 ss.

494 *Cf.* § 66.

495 Seguimos al editor André en la corrección de *populus* (álamo) en *opulus*, una especie de arce, quizá *Acer opalus* Mill. = *A. opulifolium* Willd. (conocido entre nosotros como orón o arce de España) o *Acer campestre* L. (arce menor, moscón común o arce quejigo); *cf.* §§ 206, 231 y XIV 12.

496 *Cf.* Teofr., *CP* II 11, 3 y 7.

497 Sobre la vejez de los árboles, *cf.* Teofrasto, *HP* IV 13, 1, donde dice que la longevidad de las plantas silvestres es mayor.

498 Los cultivados.

(52)
En cuáles se dan muchas clases de productos. El cratego

Muchos árboles dan más productos, 120
como hemos dicho en el caso de los árboles glandíferos[499]; entre ellos el laurel[500] produce sus propios racimos, y sobre todo el laurel estéril, que no produce nada más; por eso es considerado macho por algunos. También los avellanos[501] dan amentos[502] de piel dura y compacta, que no sirven para nada. **30** Pero las que dan el mayor número de productos son las coscojas[503], pues producen su propia semilla y un grano que llaman *cratego*[504], y en su lado norte el muérdago[505], en el sur el *hífear*[506] —de los que hablaremos más un poco después[507]—, y algunas veces tienen a la vez las cuatro cosas.

---

[499] *Cf.* § 26 ss.

[500] *Cf.* Teofrasto, *HP* III 7, 3, donde se habla de elementos sobreañadidos en los árboles. Plinio ha tratado ya del laurel (*cf.* XV 130), planta dioica, esto es, que tiene las flores de cada sexo en pie separado.

[501] *Cf.* Plin., XV 88.

[502] El amento es una espiga articulada por su base y compuesta de flores de un mismo sexo.

[503] *Cf.* §§ 19 y 32; Teofrasto describe la coscoja en *HP* III 16, 1.

[504] Plinio da erróneamente al grano escarlata de la coscoja el nombre de *cratego*, término que probablemente designa al acerolo (*Crataegus azarolus* L.), árbol de la familia de las Rosáceas del que Teofrasto trata en III 15, 6.

[505] Es el llamado muérdago de roble, la lorantácea *Loranthus europaeus* Jacq.; *cf.* § 31, nota 99.

[506] El muérdago corriente (*Viscum album* L.); *cf.* nota anterior.

[507] *Cf.* § 245.

121 (53) *Diferencias entre los árboles según el tronco y las ramas. El almez o haba de Grecia*

Algunos árboles son simples, por tener, desde la raíz, un solo tronco[508] y numerosas ramas, como el olivo, la higuera y la vid. Algunos son de tipo arbustivo[509], como el *paliuro*[510], el mirto e igualmente el avellano, que es incluso mejor y de frutos más abundantes cuando se extiende en muchas ramas. Algunos árboles no tienen absolutamente ninguna rama, como en una especie cultivada de
122 boj[511] y el azufaifo de ultramar[512]. Algunos son bifurcados e incluso se extienden en cinco partes, algunos se dividen y no tienen muchas ramas, como los saúcos, algunos otros no están divididos y son ramosos, como las píceas. Algunos tienen sus ramas[513] en orden, como la pícea y el abeto, otros en desorden, como el roble albar, el manzano y el peral. E incluso el abeto tiene la horcadura[514] levantada y las ramas dirigidas al cielo, no
123 inclinadas a los lados. Es asombroso que, si se le cortan las extremidades de las ramas[515], el abeto muere, mientras que, si son separadas totalmente del tronco, el árbol resiste. Incluso si se corta más abajo que donde estaban las ramas, lo que queda sigue viviendo, mientras que, si se quita solamente la parte más alta,

---

508 *Cf.* Teofrasto, *HP* I 3, 1, donde se establece la división de las plantas en árboles, arbustos, subarbustos y hierbas.

509 *Cf.* Teofr., *HP* I 3, 1, y 3, 3; *CP* II 12, 6.

510 *Cf.* § 98, nota 409.

511 *Cf.* § 70.

512 Se trata del *Ziziphus lotus* Willd. o *Ziziphus jujuba* Mill., árbol de la familia de las Ramnáceas; *cf.* Plin., XIII 104 ss.; XIV 101. Además, *cf.* Teofr., *HP* I 8, 2.

513 Sobre la distinta disposición de las ramas y nudos, *cf.* Teofr., *HP* I 8, 3.

514 La horcadura es la parte del tronco de los árboles donde se divide en ramas.

515 *Cf.* Teofrasto, *HP* III 7, 2, donde hay diferencias con lo dicho por Plinio; *cf.* también IV 16, 1, donde el autor griego dice para qué árboles es bueno o perjudicial el desmoche, y *CP* V 17, 3.

muere el árbol entero. Algunos árboles se ramifican desde la raíz, como el olmo[516], otros echan ramas en la cima, como el pino piñonero[517] y el almez[518], al que en Roma llaman loto[519] por la dulzura de su fruto, silvestre sin duda, pero que casi tiene las propiedades de las cerezas. El almez es especialmente solicitado 124
en las casas por la lozanía de sus ramas, que a partir de un corto tronco se extienden con una amplísima sombra y pasan a menudo a las casas vecinas. Ninguna sombra dura menos, y sus ramas no quitan la luz del sol en invierno porque se le caen las hojas. Ningún árbol tiene una corteza más agradable o que reciba los ojos con mayor atracción, ninguno tiene ramas más largas y más robustas o más numerosas, de manera que se podrían considerar otros tantos árboles. Con su corteza tiñen pieles, con su raíz las lanas. Los manzanos[520] tienen una clase peculiar de ramas, pues se parecen a los hocicos de las fieras al colgar de una sola rama muy grande otras más pequeñas.

(54)
Las ramas

De las ramas, algunas son ciegas[521], 125
las que no brotan, lo cual sucede por naturaleza si no han cobrado fuerza, o por un daño cuando, al haberlas podado, la cicatriz las ha debilitado. La naturaleza que tienen en la rama los árboles que se bifurcan, la tienen la

516 *Cf.* § 72.

517 *Cf.* § 38.

518 Se trata del *Celtis australis* L., mencionado por PLINIO en XIII 104 con el nombre de *celt(h)is*. Plinio lo llama aquí «haba griega» por el grosor del fruto *(cf.* TEOFR., *HP* IV 3, 1).

519 El término latino *lotos (-us)* designa, sin que se pueda ver siempre un punto común, tanto a árboles como arbustos, hierbas y plantas acuáticas. Aquí designa a este árbol de la familia de las Ulmáceas cuyo fruto es la almeza.

520 *Cf.* TEOFR., *HP* I 8, 4.

521 *Cf.* TEOFRASTO, *HP* I 8, 4, donde trata sobre las clases de nudos.

vid en la yema y la caña en el nudo[522]. En todos los árboles las partes más cercanas al suelo son más gruesas. Crecen a lo largo el abeto, el alerce, la palmera, el ciprés, el olmo y todos los de un solo tronco[523]. Entre los árboles ramosos se encuentra también el cerezo[524], con vigas de hasta cuarenta codos[525] con un grosor uniforme de dos codos en toda su longitud. Algunos árboles enseguida se extienden en ramas, como los manzanos[526].

31 (55)
La corteza

126 Algunos árboles tienen la corteza[527] delgada, como el laurel y el tilo, otros gruesa, como el roble albar, otros lisa, como el manzano y la higuera; la misma corteza es áspera en el roble albar y en la palmera, y en todos los árboles es más rugosa en la vejez. En algunos se hiende espontáneamente, como en la vid, en otros cae también, como en el manzano y en el madroño; es carnosa en el alcornoque y en el álamo, membranosa en la vid y en la caña, parecida a las hojas de papel en el cerezo[528], tiene varias capas en las vides, el tilo y el abeto, en algunos hay una sola capa, como en la higuera y en la caña.

---

[522] *Cf.* Teofr., *HP* I 8, 5.

[523] De nuevo hay que remitirse a Teofr., *HP* I 9, 1.

[524] Sobre el cerezo, *cf.* Teofr., *HP* III 13, 1.

[525] El codo equivale aproximadamente a 44 cm.

[526] *Cf.* Teofr., *HP* I 9, 1.

[527] El párrafo entero coincide prácticamente con Teofrasto, *HP* I 5, 2, donde establece las diferentes clases de corteza.

[528] *Cf.* Calpurnio Sículo, 3, 43, poeta bucólico del siglo i d. C., que atestigua que la corteza del cerezo servía de papel para escribir.

(56) *Las raíces*

Hay también una gran diferencia en las raíces[529]: son numerosas las de la higuera, el roble albar y el plátano, cortas y estrechas las del manzano, una sola tienen el abeto y el alerce[530]; en efecto, cada uno se apoya en una sola raíz, aunque a los lados se extienden pequeñas ramas[531]. Más gruesas y desiguales son las del laurel, así como las del olivo, que las tiene también ramosas. En cambio, las del roble albar son carnosas. Los robles albares echan las suyas a gran profundidad; si al menos creemos a Virgilio[532], el *esculo*[533] desciende con su raíz tanto como se eleva con su tronco. El olivo, los manzanos y los cipreses extienden sus raíces por la superficie[534] del césped, unos con curso recto, como el laurel y el olivo, otros sinuoso, como la higuera. Este árbol tiene sus raíces ásperas por sus pequeños filamentos, y también el abeto y muchos árboles silvestres, de los cuales los habitantes de las montañas cortan fibras muy delgadas y entrelazan con ellas hermosas botellas y otras vasijas. Algunos[535] han afirmado que las raíces no descienden a más profundidad de la que el calor del sol puede calentarlas, y esto según la naturaleza del lugar, de mayor o menor espesor, lo cual creo que es falso. Al menos se encuentra en los autores[536] que, cuando se trasplantó la planta de un abeto[537], tenía una raíz de ocho co- 127

Hay también una gran diferencia en las raíces[529]: son numerosas las de la higuera, el roble albar y el plátano, cortas y estrechas las del manzano, una sola tienen el abeto y el alerce[530]; en efecto, cada uno se apoya en una sola raíz, aunque a los lados se extienden pequeñas ramas[531]. Más gruesas y desiguales son las del laurel, así como las del olivo, que las tiene también ramosas. En cambio, las del roble albar son carnosas. Los robles albares echan las suyas a gran profundidad; si al menos creemos a Virgilio[532], el *esculo*[533] desciende con su raíz tanto como se eleva con su tronco. 128

El olivo, los manzanos y los cipreses extienden sus raíces por la superficie[534] del césped, unos con curso recto, como el laurel y el olivo, otros sinuoso, como la higuera. Este árbol tiene sus raíces ásperas por sus pequeños filamentos, y también el abeto y muchos árboles silvestres, de los cuales los habitantes de las montañas cortan fibras muy delgadas y entrelazan con ellas hermosas botellas y otras vasijas. 129

Algunos[535] han afirmado que las raíces no descienden a más profundidad de la que el calor del sol puede calentarlas, y esto según la naturaleza del lugar, de mayor o menor espesor, lo cual creo que es falso. Al menos se encuentra en los autores[536] que, cuando se trasplantó la planta de un abeto[537], tenía una raíz de ocho co-

529 Nueva concordancia con TEOFRASTO, *HP* I 6, 3, donde se trata de la raíz y sus diferentes clases.

530 *Cf.* § 30, nota 96.

531 Se refiere a las barbas o conjunto de raíces delgadas de las plantas.

532 *Cf. G.* II 291-292.

533 *Cf.* § 11, nota 35.

534 *Cf.* TEOFR., *HP* I 6, 4.

535 *Cf.* TEOFR., *HP* I 7, 1.

536 De nuevo TEOFR., *HP* II 5, 2.

537 Es realmente el pino piñonero (*Pinus pinea* L.) o el pino laricio (*Pinus*

dos[538] de profundidad, y no había sido totalmente desenterrada, sino cortada. La raíz más grande en extensión y grosor es la de la tuya[539], después de ésta la del plátano[540], la del roble albar y
130 la de los árboles que producen bellotas. La raíz de algunos árboles es más vivaz que la parte superior, como la del laurel. Por eso, cuando se ha secado en el tronco, si se corta, retoña incluso con mayor abundancia. Algunos creen que los árboles envejecen más rápidamente por tener cortas sus raíces, lo cual lo desmienten las higueras[541], cuyas raíces son muy largas y su vejez muy precoz. También considero falso lo que algunos han transmitido, que las raíces de los árboles se acortan con el paso del tiempo. En efecto, se ha visto un roble[542] muy viejo, derribado por la fuerza de una tormenta, que abarcaba[543] una yugada[544] de terreno.

(57)
Árboles que rebrotan espontáneamente

131 Es habitual que árboles derribados sean a menudo repuestos y que tomen vida por una especie de cicatriz del terreno. Esto es muy frecuente en los plátanos[545], que reciben muchísimo viento a causa del espesor de sus ramas; éstas se cortan y los árboles,

laricio Poir.), pues Plinio ha traducido aquí por error el *peúkē* de Teofrasto; *cf.* J. André, *comm. ad loc.*

538 3,55 m.

539 *Cf.* § 66, nota 221, y también TEOFR., *HP* V 3, 7.

540 *Cf.* PLIN., XII 9 y TEOFR., *HP* I 7, 1.

541 *Cf.* TEOFR., *HP* I 7, 2.

542 El término *quercus* designa aquí a un roble (género *Quercus* L.) sin especialización.

543 Con sus raíces, evidentemente.

544 El término *iugerum*, como medida agraria, equivalía aproximadamente a 25 áreas, pero también era una medida de longitud de 104 pies (algo más de 30 m).

545 *Cf.* TEOFR., *HP* IV 16, 2.

aligerados de su carga, se replantan en su hoyo; y ya se ha hecho esto también en nogales, olivos y muchos otros árboles. 32
Hay también ejemplos de muchos árboles que han caído sin una 132
tormenta o una causa distinta de un prodigio, y que se han vuelto a levantar espontáneamente. Este hecho se manifestó a los quirites[546] del pueblo romano durante las guerras cimbrias[547], en Nuceria[548], en el bosque sagrado de Juno, con un olmo que, incluso después de haberle cortado la copa porque se estaba inclinando sobre el altar mismo, se enderezó espontáneamente de tal manera que floreció enseguida; desde este momento en adelante resurgió el prestigio del pueblo romano, que antes había estado turbado por las derrotas militares. Se cuenta que esto mismo 133
también ocurrió en Filipos[549] con un sauce que había caído y había sido destroncado, y en el museo de Estagira[550] con un álamo blanco, siendo todos estos casos de feliz agüero. Pero lo más asombroso fue un plátano de Antandro[551] que, incluso después de haberle cortado[552] los lados en derredor, se restableció

[546] Los ciudadanos romanos.

[547] 113-101 a. C. Los cimbrios eran un pueblo germánico que se estableció en la margen izquierda del Elba y que invadió las Galias; fueron derrotados por Mario en Vercelas (101 a. C.).

[548] Ciudad de Campania, actualmente Nocera; *cf.* PLIN., III 62. El prodigio del olmo mencionado por Plinio debió de suceder, según JULIO OBSECUENTE, *Libro de los Prodigios*, 103 (véase la traducción de Ana Moure Casas en Ediciones Clásicas), en el año 104 a. C.

[549] Ciudad de Macedonia, en los confines de Tracia, cerca del mar, donde Marco Antonio y Octavio vencieron a Bruto y Casio (42 a. C.); *cf.* PLIN., IV 42.

[550] Ciudad de Macedonia, en la costa oriental de la Calcídica, patria de Aristóteles; *cf.* PLIN., IV 38.

[551] Ciudad de Asia Menor, en Misia, al pie del monte Ida; *cf.* PLIN., V 123.

[552] El verbo utilizado por Plinio es *circumdolare*, que tiene el significado propio de cortar o podar en derredor con una doladera, segur que usan los toneleros.

espontáneamente y volvió a la vida con una altura de quince codos[553] y un grosor de cuatro brazas[554].

134 (58-60)
Diferencias de la naturaleza que no produce todo en todas partes. De qué modo nacen espontáneamente los árboles

Los árboles que debemos a la naturaleza nacen de tres maneras: espontáneamente, por semilla o de una raíz[555]. Más variado se ha mostrado su cultivo, del que hablaremos en un libro propio[556]. Ahora, en efecto, el tema trata enteramente de la naturaleza, memorable por sus múltiples y asombrosas formas. De hecho hemos mostrado[557] que no todo nace en todos los lugares y que no tiene vida todo lo que se ha trasplantado. Esto ocurre unas veces por aversión, otras por rebeldía, más a menudo por la debilidad de lo que se trasplanta, algunas veces porque el clima es desfavorable, otras porque el terreno es incompatible.

135 (59)
Qué árboles no nacen y dónde

El bálsamo[558] se resiste a nacer en otra parte, el cidro[559], si nace, a producir en otro lugar, y también la palmera[560] se

---

[553] 6,66 m.

[554] La braza era una medida de longitud que indicaba la distancia media entre los dedos pulgares del hombre, extendidos horizontalmente los brazos; no puede darse una equivalencia exacta con el sistema métrico actual *(circa* 1,8 m?). El grosor de cuatro brazas para un árbol parece improbable, por lo que Plinio tal vez se refiera *(cf.* TEOFR., *HP* IV 16, 2-3) a que cuatro hombres podrían abarcar el árbol en cuestión.

[555] *Cf.* VIRG., *G.* II 9 ss.

[556] *Cf.* XVII 58 ss.

[557] *Cf.* XII 16.

[558] *Commiphora opobalsamum* Engl.; *cf.* PLIN., XII 111 ss.

[559] Sobre el cidro *(Malus medica* Risso o *Citrus medica* Risso), llamado aquí «manzano de Asiria», *cf.* § 107 y XII 15 s.

[560] Se refiere a la palmera datilera *(Phoenix dactylifera* L.), sobre la que PLINIO *(cf.* XIII 26 ss.) ha hablado con detalle.

resiste a nacer en cualquier sitio o, si nace, a dar frutos o, incluso cuando los ha dejado crecer y los ha enseñado, a hacerlos madurar, como si los hubiera producido contra su voluntad. El arbusto del *cínamo*[561] no tiene la facultad de llegar a las proximidades de Siria. Los deliciosos amomo[562] y nardo[563] no toleran viajar desde la India y en barco, ni siquiera a Arabia; lo intentó, en efecto, el rey Seleuco[564]. Lo que es especialmen- 136
te asombroso es que, por lo general, se consigue de los propios árboles que vivan y pasen de un lugar a otro, que a veces también se logra del suelo que sustente árboles ajenos y alimente los advenedizos, y que el clima no cambia de ninguna manera. Vive en Italia el árbol de la pimienta[565], y el de la canela[566] incluso en la zona septentrional, ha logrado vivir en Lidia el del incienso[567], pero ¿de dónde toman estas plantas

[561] *Cinnamomum tamala* Nees, una especie de canelo; *cf.* PLIN., XII 85 ss.

[562] Sobre el amomo (en particular *Amomum cardamomum* L., *A. subulatum* Roxb.), planta de la familia de las Cingiberáceas, *cf.* PLIN., XII 48 s., y también PLAUTO, *Truc.* 540; VIRG., *B.* III 89; IV 25.

[563] Es el «nardo verdadero» o nardo índico *(Nardostachys Jatamansi* DC); *cf.* PLIN., XII 42 ss.

[564] Seleuco I Nicátor *(circa* 355-281 a.C.), general de Alejandro Magno, que llegó a ser rey de Siria y fundó la dinastía de los Seléucidas.

[565] Aunque parece referirse al pimentero *(Piper nigrum* L.), arbusto trepador de la familia de las Piperáceas *(cf.* PLIN., XII 27, 29), más bien podría tratarse del verbenáceo sauzgatillo o agnocasto *(Vitex agnus castus* L.); *cf.* PLIN., XIII 14.

[566] El término *casia* puede designar el torvisco *(Daphne gnidium* L.) y quizá también el mezéreon *(Daphne mezereum* L.), cultivados en los jardines romanos e italianos como plantas melíferas; según PLINIO, XII 98, se encuentra también en el Rin («en la zona septentrional»). Plinio lo identifica aquí por confusión con el canelo.

[567] Una especie del género de plantas conocido como *Boswellia*, en particular *Boswellia carterii* Birdw. o *B. sacra* Flückiger; *cf.* PLIN., XII 51 ss.

137 mas? Es casi tan sorprendente que la naturaleza cambie en los mismos lugares y que conserve su fuerza por igual[568]. La naturaleza había destinado el cedro[569] a regiones muy cálidas, pero crece en las montañas de Licia y de Frigia. La naturaleza había hecho que el frío fuera enemigo del laurel, pero en el Olimpo no hay árbol más abundante. En los alrededores del Bósforo Cimerio, en la ciudad de Panticapeo[570], el rey Mitridates[571] y los demás habitantes se esforzaron de todas las maneras por tener el laurel y el mirto, al menos para actos religiosos[572]; no les salió bien, aunque allí abundan árboles de clima templado, granados e higueras, incluso los muy apreciados manzanos y
138 perales. En la misma región la naturaleza no ha hecho nacer árboles propios de clima frío, como el pino, el abeto y la pícea[573]. Y ¿qué necesidad hay de ir al Ponto? Cerca de la propia Roma crecen a duras penas castaños y cerezos, en el territorio de Túsculo[574] se injertan de mala gana el melocotonero y

[568] La expresión utilizada por Plinio es *pro indiviso* («en común», «en partes iguales»), locución hoy en día propia del lenguaje jurídico y que se aplica a los caudales o cosas singulares que están en comunidad, sin dividir.

[569] En la Antigüedad se confundía a menudo el cedro con el enebro. Aquí puede referirse tanto al oxicedro (*Juniperus oxycedrus* L.), una especie de enebro (*cf.* § 62, nota 208), como al cedro del Líbano (*Cedrus libanotica* Link); *cf.* también § 203, y Teofr., *HP* IV 5, 2; III 2, 6.

[570] La fuente es nuevamente Teofrasto, *HP* IV 5, 3. Panticapeo, act. Kerch, ciudad de la Sarmacia marítima, en el Bósforo Cimerio, fue una colonia milesia conquistada por los reyes del Bósforo que conoció su apogeo en los siglos IV y III a. C.; *cf.* Plin., IV 87.

[571] Mitridates VI Éupator, llamado el Grande, rey del Ponto (*circa* 132-63 a. C.); *cf.* Plin., VII 88.

[572] *Cf.* Plin., XV 119-120, 135.

[573] *Cf.* Teofr., *HP* IV 5, 3; Plinio ha interpretado aquí como pícea una especie de pino.

[574] El término *Tusculanum* designa a varias fincas situadas cerca de Túsculo (ciudad del Lacio), aquí en concreto la célebre hacienda de Túsculo de Cicerón.

los almendros, mientras que Terracina[575] está llena de bosques de ellos.

33 (60)
Los cipreses

El ciprés[576] ha sido un árbol extranjero 139
y también uno de los que crecen con mayor dificultad, hasta el punto de que Catón[577] ha escrito de él más prolijamente y con más frecuencia que de todos los demás árboles; su plantación es difícil, su fruto inútil, sus bayas ásperas, su hoja amarga, su olor penetrante y ni siquiera su sombra es agradable, su madera es escasa, de modo que casi pertenece a una especie arbustiva; está consagrado a Plutón[578]
y, por lo tanto, colocado ante las casas en señal de luto[579]. El 140
ciprés hembra produce semilla, el macho es estéril[580]. Durante

---

[575] Otra ciudad del Lacio, que se convirtió en una de las localidades preferidas de la aristocracia romana; *cf.* PLIN., III 59.

[576] Sobre el ciprés *(Cupressus sempervirens* L.), *cf.* §§ 41, 76, 79, 90, 104, 140 ss., y además PLIN., XIII 9; XIV 112, 122; XVII 73 s.; XXIV 15.

[577] Sobre Marco Porcio Catón, el Censor, *cf.* § 92, nota 393; aquí se refiere a *Agr.* 48, 151, donde se dan datos sobre la plantación del ciprés.

[578] Plutón, también llamado Dis o Dite («rico»), es el dios de los infiernos, de la muerte y también de la riqueza, porque la muerte sirve de sustento a la vida.

[579] Según la mitología, Cipariso mató sin querer a un ciervo que le era muy querido, y fue tan grande su pena, que pidió a los dioses guardar luto por todos los tiempos; los dioses lo transformaron en ciprés, y Apolo decidió que éste fuera el árbol de los lutos y cementerios (OV., *Met.* X 106-142, SERVIO, *En.* III 64 y 680, PROBO, *Geor.* II 84). Su empleo en este ámbito está ampliamente atestiguado *(cf.* VIRGILIO, *En.* VI 216; HORACIO, *Od.* II 14, 23), y la costumbre de plantar cipreses alrededor de las tumbas sobrevivió al paganismo.

[580] Se distinguían dos especies de ciprés: el ciprés hembra, que es el ciprés piramidal (var. *fastigiata* DC), y el ciprés macho, el ciprés horizontal (var. *horizontalis* Mill., de ramas extendidas). En el texto hay una laguna que queda resuelta por lo dicho en XVII 73, donde también se habla de los cipreses macho y hembra. El ciprés es monoico, es decir, tiene separadas las flores de cada

largo tiempo, debido precisamente a su forma cónica, no ha sido rechazado, solamente para separar las hileras de los pinos[581], pero ahora, al ser podado, se ha convertido en gruesas paredes y, refrenado por su delgadez, se alarga siempre redondeadamente[582], incluso en forma de cuadros propios de la jardinería decorativa[583], al adornar escenas de caza o flotas navales y representaciones de objetos con su hoja delgada, corta y
141 siempre verde. Hay dos especies de ciprés: uno que se envuelve como un cono hasta la cima, que también se llama ciprés hembra; el ciprés macho extiende sus ramas hacia fuera, se poda y sirve de soporte a la vid. Ahora bien, a los dos se les deja crecer para formar pértigas o varas[584] con la poda de sus ramas, que después de doce años se venden a un denario cada una, siendo un bosque de cipreses muy lucrativo con respecto a su plantación, y los antiguos llamaban generalmente a estos planteles «la dote de la hija[585]». El suelo natal de este árbol es la isla de Creta, aunque Catón[586] lo llama tarentino, porque, según creo, fue el primer lugar al que llegó. Incluso en Ena-
142 ria[587], si se tala, brota de nuevo[588]. Pero en Creta, dondequiera

---

sexo, pero en un mismo pie; *cf.* también § 141, y VIRG., *En.* III 680. Sobre la plantación de los cipreses, *cf.* también VARRÓN, *RR* I 15.

581 Según otras lecturas, «árboles frutales» o «viñas».

582 O «tiernamente», según otra variante de lectura.

583 Para esto se utilizaba sobre todo el boj; *cf.* PLINIO EL JOVEN, *Ep.* V 16, 35.

584 *Cf.* COL., IV 26, 1; PLIN., XVII 174.

585 Cuando se plantaba un ciprés por el nacimiento de una hija, podía podarse aproximadamente al cabo de doce años y darlo la hija como dote en su matrimonio.

586 *Cf.* CAT., *Agr.* 151, 2.

587 Isla de Italia, en el mar Tirreno, que cierra, al norte, el golfo de Nápoles; es la actual Ischia (*cf.* PLIN., III 82).

588 *Cf.* TEOFRASTO, *HP* II 2, 2, que habla del ciprés de la región montañosa del Tarra, en Creta, que después de la poda siempre echa nuevos brotes.

que alguien haya removido la tierra, el ciprés macho nace con su esfuerzo natural y brota enseguida[589], mientras que el ciprés hembra crece en gran número incluso sin que el terreno lo haya requerido y de manera espontánea, y especialmente en las montañas del Ida[590] y en las llamadas montañas Blancas[591], y en la cumbre de éstas, de donde nunca faltan las nieves, lo cual debe sorprendernos, pues no crece en otro lugar sino en un clima templado y desdeña en gran manera el terreno que le alimenta.

(61)
De la tierra nace a menudo lo que antes no había nacido

Y, en relación con estos árboles, no 143
sólo es importante la condición del terreno o la influencia constante del clima, sino también un cierto influjo de los cambios de tiempo. Las lluvias[592], por lo general, traen consigo algunas semillas, y caen de alguna especie determinada, a veces también de alguna desconocida, lo cual ocurrió a la región de Cirene[593], cuando por primera vez nació allí el silfio[594], como diremos al tratar de las características de las plantas herbáceas[595]. Nació también un bosque, muy cerca de esa ciudad, tras una lluvia densa y negra como la pez.

---

589 *Cf.* Teofr., *HP* III 1, 6; IV 1, 3.

590 Monte de Creta, en la zona central de la isla.

591 Hoy Leuka Ore (macizo llamado usualmente de Aspra Vuná), al oeste de Creta.

592 *Cf.* Teofrasto, *HP* III 1, 5, donde se dice que las riadas y las lluvias torrenciales favorecen la propagación de las semillas.

593 Principal ciudad de la Cirenaica, al norte de África *(cf.* Plin., V 31, 32).

594 Con el nombre de *laserpicium* se designa tanto al jugo del silfio, una férula de la Cirenaica *(Ferula tingitana* L.), como a la planta misma *(cf.* Teofr., *HP* VI 3, 3, y *CP* I 5, 1; A. Steier en Pauly-Wissowa, *RE*, 103-114 *s.v. Silphium)*; *cf.* además Plin., V 33; XIX 38 ss.; XX 34; XXII 100 ss.

595 *Cf.* XIX 41.

34 (62)
La hiedra. Sus veinte clases

144 Se dice que la hiedra crece ahora en Asia. Alrededor del año 440 de la ciudad de Roma[596] lo había desmentido Teofrasto[597], diciendo que en la India crece solamente en el monte Mero[598], más aún, que Hárpalo[599] había procurado de todos los modos plantarla en el territorio de los medos[600], sin éxito, mientras que Alejandro había vuelto victorioso de la India con su ejército adornado con coronas de hiedra, a causa de su rareza, a imitación del Padre Líber[601]. También ahora adorna los tirsos[602] de este dios, e incluso los cascos y escudos en los pueblos de Tracia, en los sacrificios solemnes; es nociva para los árboles y para todas las plantas[603], y traspasa los sepulcros y los muros; es muy agradable para la frialdad de las serpientes, de manera que es sorprendente que se le haya dado algún honor.

145 Hay, como en las demás plantas, dos especies principales de hiedra, la masculina y la femenina[604]. Se dice que la especie

[596] 314 a. C.

[597] *Cf. HP* IV 4, 1.

[598] Montaña consagrada al dios Dioniso, cerca de la ciudad de Nisa, una región que atravesó Alejandro Magno. La situación exacta en el norte de la India no es fácil de determinar; *cf.* PLIN., VI 79; CURCIO, VIII 10, 12; ARRIANO, *An.* V 2, 5.

[599] Lugarteniente de Alejandro Magno, que le encargó el gobierno de Babilonia y la custodia del tesoro real.

[600] Plinio confunde Babilonia *(cf.* TEOFRASTO, *loc. cit.)* con Media.

[601] Baco.

[602] Varas enramadas, cubiertas de hojas de hiedra y parra, que solían llevar como cetro la figura de Baco, y que usaban los gentiles en las fiestas dedicadas a este dios. La hiedra de la que aquí se trata es probablemente la *Hedera chrysocarpa* Walsh., quizá también la *Hedera nepalensis* K. Koch = *Hedera himalaica* Tobl.

[603] *Cf.* TEOFR., *HP* III 18, 10.

[604] *Cf.* TEOFR., *HP* VI 2, 1. Plinio ha confundido aquí la jara (gr. *kísthos*) con la hiedra (gr. *kissós)* y ha atribuido a esta última propiedades que no tiene;

masculina es más grande tanto en el tronco como en la hoja, que también es más dura y más grasa, y con una flor que se aproxima al color púrpura; ahora bien, la flor de ambas especies es parecida a la del rosal silvestre, excepto que carece de olor. De estas dos especies hay tres variedades[605]: hay, en efecto, hiedra blanca o negra, y la tercera se llama *hélix*[606]. Además estas va- 146
riedades se dividen en otras, porque en una solamente el fruto es blanco, en otra también la hoja. También algunas de las que producen un fruto blanco tienen una baya compacta y más grande, en racimos vueltos en círculo, que se llaman corimbos, y también silénicos[607] cuando la baya es más pequeña y el racimo más disperso, de igual modo que en la variedad negra[608]. Una 147
clase tiene también la semilla negra, otra la tiene de color de azafrán[609]; los poetas usan coronas de esta última hiedra, que tiene hojas menos oscuras, a la que algunos llaman hiedra de Nisa[610] y otros báquica, y que entre las hiedras negras tiene los corimbos más grandes. Entre los griegos hay algunos que distinguen además dos clases de esta variedad, según el color de las bayas, una roja y otra dorada[611].

---

cf. también Plin., XII 73 ss., donde parece que se produce la misma confusión, mientras que en XXIV 81 se describe correctamente a la jara.

605 Ahora Plinio sigue correctamente a Teofrasto, *HP* III 18, 6. Aunque de la hiedra hay varias especies, aquí se trata de variedades de la misma especie de *Hedera helix* L., que tiene bayas negras, mientras que la *Hedera helix* ssp. poetarum muestra bayas de color amarillo rojizo.

606 «Espiral» en griego, de donde ha sido transcrita.

607 De Sileno, que formaba parte del cortejo de Baco (Dioniso) y pasó a ser padre nutricio del dios.

608 *Cf.* Teofr., *HP* III 18, 6.

609 Se refiere a la *Hedera chrysocarpa* Walsh., ya mencionada en § 144, nota 602; *cf.* también Plin., XXIV 77.

610 *Cf.* § 144, nota 598, y Dioscórides, II 210, que da diversos nombres para la hiedra.

611 *Erítrano* (de *erythrós* = rojo) y *crisocarpo* («de frutos de oro»), respec-

148 Ahora bien, la que presenta las mayores diferencias es la *hélix*[612], porque difiere sobre todo en la hoja. Son pequeñas, angulosas y más proporcionadas, mientras que las de las demás especies son simples. Se diferencia también por la longitud de los internodios, pero principalmente por su esterilidad, puesto que no produce fruto. Algunos creen que esto es una cuestión de edad, y no de especie, y que al principio es una *hélix* y llega
149 a ser una hiedra con el paso del tiempo. Se entiende que es un claro error por su parte, ya que se encuentran varias especies de *hélix*, pero tres especialmente notables: una herbácea y verde, que es la más numerosa, otra de hoja blanca y una tercera de hoja multicolor, que se llama *hélix* de Tracia. Además, la herbácea tiene hojas más delgadas, distribuidas regularmente y más compactas; en otra variedad todos estos caracteres son distin-
150 tos. En la multicolor hay una variedad con hojas más delgadas, dispuestas de manera semejante y más compactas, mientras que en otra variedad todo esto está menos pronunciado; las hojas son también mayores o menores y se diferencian por la forma de sus manchas. También entre las blancas hay unas más claras
151 que otras. La herbácea es la que crece con mayor extensión. Por otra parte, la blanca mata a los árboles[613] y, quitándoles todo su jugo, va creciendo con tan gran grosor que ella misma llega a ser un árbol. Sus rasgos distintivos son unas hojas muy grandes y muy anchas, unos brotes rígidos, que en las otras variedades

tivamente. La segunda variedad de hiedra, de bayas amarillas, es la citada en la nota 609; la roja es probablemente idéntica a la anterior y muestra bayas solamente algo más rojizas; *cf.* PLIN., XXIV 82.

[612] Los tres párrafos que siguen coinciden en el contenido con TEOFRASTO, *HP* III 18, 7 ss. Por otra parte, las hojas de la hiedra *(Hedera helix* L.) muestran a menudo grandes diferencias.

[613] *Cf.* TEOFR., *HP* III 18, 9. Aunque la hiedra no es una parásita verdadera, daña y aun ahoga con su espeso follaje a los árboles por los que trepa; *cf.* también TEOFRASTO, *loe. cit.* III 18, 8.

están inclinados, y unos racimos enhiestos y derechos. Y, aunque todas las variedades de hiedra tienen brazos a modo de raíces, es esta variedad[614], sin embargo, la que tiene los brazos más ramificados y fuertes, y después la negra. Pero lo característico 152
de la hiedra blanca es echar zarcillos en medio de sus hojas[615], abrazándolas siempre por ambos lados; esto ocurre también en los muros, aunque no puede rodearlos. Por eso, aunque la corten por varios sitios, vive y perdura a pesar de todo, y tiene tantos principios de raíces como zarcillos, con los que, indemne y sólida, chupa y ahoga a los árboles. Hay también una diferencia en el fruto de la hiedra blanca y la negra, porque algunas variedades tienen tan gran amargor en sus bayas que los pájaros no las tocan. Hay también una hiedra rígida, que es la única de todas las especies que se yergue sin apoyo, llamada por eso *ortociso*[616], por oposición a la *cameciso*[617], que solamente se arrastra por el suelo.

---

[614] La blanca.

[615] *Cf.* TEOFR., *HP* III 18, 10.

[616] «Hiedra derecha» *(orthós* = «derecho», *kissós* = «hiedra»). No se trata de ninguna variedad de la *Hedera helix* L., que, tras rebasar su soporte, se ramifica de manera erguida; sin embargo, como forma de cultivo hay también una hiedra arbórea *(Hedera helix* var. arborea), con hojas oblongas. COLUMELA, *Rust.* XI 2, 30, menciona una hiedra alta y baja.

[617] Del griego *chamaí* «en tierra», es el nombre de la hiedra *(Hedera helix* L.) en sus formas rastreras; también como forma de cultivo hay una hiedra enana *(Hedera helix* var. minima). PLINIO, en XXIV 82 y 135, menciona dos veces *chamaecissos*; en el primer caso se trata probablemente de la hiedra terrestre *(Glechoma hederacea* L.), de la familia de las Labiadas (la hiedra pertenece a las Araliáceas), mientras que en el segundo caso, o bien se trata también de la hiedra terrestre, o quizá de otras plantas: una especie de dragón *(Asarina procumbens* Mill. = *Antirrhinum asarina* L., de la familia de las Escrofulariáceas) o la pírola *(Pyrola rotundifolia* L.); *cf.* también DIOSC., IV 124 (126). Además PLINIO, en XXV 116, menciona otra *chamaecissos*, planta mal determinada, que podría ser el pamporcino (llamado también ciclamen o ciclamino) de Europa *(Cyclamen europaeum* L.).

35 (63)
La zarzaparrilla

153 Semejante a la hiedra es la que llaman *smílax*[618], que sin duda vino primero de Cilicia, pero es más común en Grecia; sus tallos son nudosos y compactos, sus ramas espinosas y llenas de vástagos, tiene una hoja parecida a la de la hiedra, pequeña, no escotada[619], que echa zarcillos de su pecíolo; su flor es blanca y huele a
154 azucena. Lleva racimos como los de la vid silvestre, no como los de la hiedra, de color rojo; las bayas más grandes contienen tres huesos cada una, negros y duros, y las más pequeñas uno sólo; es funesta para todos los sacrificios y para las coronas, ya que provoca tristeza porque una muchacha de tal nombre fue transformada en este arbusto a causa de su amor por el joven
155 Croco[620]. La gente común, que no sabe esto, profana a menudo sus fiestas al pensar que es hiedra; como en el caso de los poetas o el Padre Líber[621] o Sileno[622], ¿quién sabe del todo con qué se coronan?

De la *smílax* se hacen tablillas para escribir[623], y es propio de

---

[618] El término *smílax* (o *mílax)* designa principalmente a plantas trepadoras con tallos volubles; aquí se trata de la zarzaparrilla *(Smilax aspera* L.), arbusto de la familia de las Liliáceas, y de nuevo sirve de fuente TEOFRASTO, *HP* III 18, 11 s. PLINIO la menciona otra vez en XXIV 82 ss., con el término *mílax*. Además, esta misma palabra designa al tejo *(cf.* § 51) y a una especie de encina de hoja no recortada *(cf.* § 19).

[619] Por hoja escotada se entiende en botánica aquella que tiene en el extremo una escotadura más o menos grande y angulosa; la zarzaparrilla tiene, en efecto, hojas acorazonadas.

[620] Croco era un joven que, a consecuencia de un amor desgraciado por la ninfa Esmílace, fue transformado en azafrán *(Crocus sativus* L.). Esmílace, a su vez, quedó metamorfoseada en una especie de enredadera, por lo que no es seguro que se trate de la misma zarzaparrilla; *cf.* Ov., *Met.* IV 283.

[621] Baco.

[622] *Cf.* § 146, nota 607.

[623] Difícilmente podrían hacerse tablillas con los tallos delgados de la zar-

su madera producir un ligero sonido si se la acerca al oído. Se dice que la hiedra tiene una asombrosa propiedad para probar la pureza de los vinos[624]: si se hace una vasija con su madera, el vino se filtra y el agua se estanca, si se ha mezclado algo.

36 (64)
Plantas acuáticas. Cañas. Veintiocho clases de cañas. Cañas para escribir

Entre las plantas que gustan de lugares fríos, convendría hablar también de los arbustos acuáticos. El primer puesto entre estos lo ocuparán las cañas, necesarias para las prácticas de la guerra y de la paz, e incluso agradables para nuestros placeres[625]. 156

Los pueblos del norte cubren sus casas con un tejado de cañas, y semejantes techos se conservan durante siglos; y, de hecho, en el resto del mundo construyen también techos abovedados[626] de manera muy ligera. Las cañas sirven también para 157
fabricar papel, especialmente las egipcias, por un cierto parentesco que tienen con el papiro[627]. Sin embargo, son más apreciadas las de Cnido[628] y las que crecen en Asia alrededor del lago Anético[629]. Las de nuestro país tienen una naturaleza más esponjosa, con una ternilla absorbente que, con un cuerpo

---

zaparrilla. Ya se ha dicho (*cf.* § 153, nota 618) que *smílax* es el nombre que designa a diferentes plantas, y aquí hay seguramente una confusión con el tejo (*cf.* § 51).

624 *Cf.* CAT., *Agr.* 111.

625 Las cañas se usaban para fabricar flechas (*cf.* § 159 ss.), utensilios para escribir y papel (§ 157) y flautas (§ 168).

626 VITRUVIO, VII 3, informa detalladamente sobre su fabricación; *cf.* también PALADIO, I 13 (los techos de caña).

627 *Cf.* PLIN., XXIV 88. Sobre la planta del papiro (*Cyperus papyrus* L.), *cf.* PLIN., XIII 71 ss., y MARCIAL, XIV 38.

628 Ciudad doria de Caria, en el extremo suroeste de Asia Menor. Catulo, XXXVI 13, habla de la «Cnido, fértil en cañas».

629 PLINIO, V 83, menciona la región Anética, de la Armenia Menor, junto al Éufrates, donde quizá podría hallarse este lago.

hueco por dentro, se seca en la superficie con un delgado tallo leñoso, y se hiende con facilidad con una punta siempre muy
158 aguda. Por lo demás, su articulada delgadez y separada por nudos se estrecha con una suave inclinación hasta la punta, con un mechón de su panícula bastante grueso y que no es superfluo, pues o bien sirve como plumas para rellenar los colchones de las posadas, o bien, cuando se ha endurecido con una callosidad más leñosa, como entre los belgas[630], machacado y colocado entre las junturas de las naves, une las costuras, siendo más pegajoso que la cola y más sólido que la pez para rellenar las hendiduras.

(65)
Cañas para flechas

159 Con las cañas acaban sus guerras los pueblos de Oriente, con ellas aceleran la muerte emplumándolas, a las cañas les añaden unas puntas nocivas por un gancho que no se puede extraer, e incluso de la propia caña rota en la herida se hace otra flecha. Con estas armas oscurecen al sol mismo. Por este motivo desean sobre todo días despejados y detestan los vientos y las lluvias, que les
160 obligan a que haya paz entre ellos. Y si alguien contara con bastante cuidado a los etíopes, a Egipto, a los árabes, los indios, los escitas, los bactros, a tantos pueblos de sármatas y de Oriente, y a todos los reinos de los partos, casi la misma parte de hom-
161 bres en el mundo entero vive dominada por las cañas. Este uso particular ha hecho famosos en Creta a sus guerreros. Pero en esto también, como en los demás asuntos, ha vencido Italia, ya que no hay ninguna caña más apropiada para las flechas que la que crece en el Reno[631], un río de Bolonia, que tiene muchísima

[630] Pueblo germánico-celta al norte de la Galia; *cf.* PLIN., IV 105 s., y CÉSAR, *BG* I 1; II 4.

[631] Río de Italia, tributario del mar Adriático, en el territorio de Bononia

médula, un peso ligero y un equilibrio muy resistente también a los vientos. En todo caso, no tienen este mismo atractivo las cañas belgas y las cretenses[632], que se recomiendan más, aunque se prefieren las indias[633], cuya naturaleza parece a algunos distinta, ya que sirven también de lanzas al añadirles puntas. En
todo caso, la caña india, como las que vemos frecuentemente en 162
los templos, tiene el tamaño de un árbol[634]. Los indios cuentan que también en estas plantas hay una diferencia entre machos y hembras: el macho tiene un cuerpo más compacto, la hembra uno más voluminoso. Y también sirven de navíos, si queremos creerlo, cada uno de sus internodios[635]. Crece sobre todo a orillas del río Acesine[636].

Toda especie de caña produce numerosos tallos a partir de 163
una sola raíz[637], e incluso si se corta vuelve a crecer con mayor fecundidad. La raíz es vivaz por naturaleza, y también tiene nudos. Solamente las cañas indias tienen hojas cortas, pero en todas las especies brotan las hojas de un nudo y con un abrazo cubren unos delgados tejidos alrededor, y desde el medio del internodio a lo sumo dejan de cubrir el tallo y se inclinan hacia delante. La caña y el cálamo[638] tienen, a pesar de su redondez, dos lados, con una axila siempre alternativa sobre los nudos, de

(Bolonia). La caña que crece aquí fue denominada como *Arundo Pliniana* por el botánico italiano A. Turra (1730-1796), y es semejante a la caña común (*Arundo donax* L.).

632 *Cf.* § 166.

633 La caña india es el bambú (*Bambusa arundinacea* Retz.); *cf.* TEOFR., *HP* IV 11, 13.

634 El bambú puede alcanzar una altura de 30 m.

635 *Cf.* PLIN., VII 21; HERÓDOTO, III 98.

636 Un afluente del Indo, hoy Chenāb; *cf.* PLIN., VI 71; XII 23.

637 *Cf.* TEOFR., *HP* IV 11, 13.

638 Plinio parece entender por *harundo* diferentes especies de caña, y por *calamus* la caña de flechas en particular.

manera que una se forma a la derecha, otra a la izquierda en el nudo superior, alternativamente. De ahí salen a veces ramas, que son unas cañas delgadas.

164 (66)
Cañas para flautas. La caña de Orcómeno, la de cazar pájaros y la de pescar

Hay, por lo demás, varias especies de caña[639]. Una es más compacta y tiene los nudos más tupidos, con cortos internodios; otra tiene menos nudos, con mayores internodios, y es también más delgada. Por otra parte, otra caña, a la que llaman *siringia*[640], es totalmente hueca y muy útil para fístulas, porque no tiene ninguna ternilla ni carne. La caña de Orcómeno[641], llamada *aulética*, tiene también los nudos atravesados por una abertura continua.
165 Ésta es más apropiada para flautas, aquélla para fístulas. Hay otra de madera más gruesa y de una cavidad delgada[642]. A esta caña la rellena por completo una médula porosa. Otra es más corta, otra más alargada, más fina o más gruesa. La más espesa, que se llama *dónax*[643], solamente crece en lugares acuosos, ya que también hay esta diferencia, al preferirse[644] con mucho la caña

639 *Cf.* Teofrasto, *HP* IV 11, 10, con el que de nuevo hay una amplia concordancia.

640 Caña apropiada para hacer caramillos; *cf.* también Diosc., I 114. La fístula es la considerada flauta de Pan o siringa, especie de zampoña.

641 Ciudad de Beocia, al noroeste del lago Copais, en la actualidad casi totalmente desecado. Teofrasto, *HP* IV 10, 1, nombra varios árboles y plantas leñosas que crecen en este lago, entre ellas la caña *aulética* («con la que se hacen flautas»).

642 Plinio muestra aquí alguna diferencia con Teofrasto, *HP* IV 11, 10.

643 Transcripción del griego *dónax*, de etimología incierta, tal vez en relación con *donéō* «sacudir». Se refiere a la caña ya mencionada en § 161, *Arundo donax* L., llamada también caña de Provenza, cuyos tallos llegan a una altura de 4 m; *cf.* Teofr., *HP* IV 11, 11, y también Plin., XXIV 86; XXXII 141.

644 En Teofrasto, *HP* IV 11, 11, se trata solamente de la diferencia entre las cañas que crecen en terreno seco y las que crecen en el agua.

que crece en los lugares secos. La caña de la que se hacen flechas es una especie particular, como hemos dicho[645], pero la de Creta tiene los internodios más largos y, después de calentarla, se puede doblar hacia donde plazca[646]. También las hojas establecen diferencias, no sólo por su cantidad y tamaño, sino también por su color. Las cañas de Laconia[647] tienen las hojas variegadas y más compactas en la parte inferior, como las cañas que creen que crecen generalmente alrededor de las lagunas, diferentes de las de los ríos, y que se cubren de largas hojas mediante un abrazo que sube más ampliamente desde el nudo. 166
Hay también una caña oblicua, que no crece en altura, sino que se extiende junto al suelo como un arbusto, muy agradable para los animales a causa de su ternura. Algunos la llaman *elegía*[648]. Existe también en Italia la llamada *adarca*[649], que nace de la corteza de la caña palustre, solamente bajo su propia panoja, y que es muy provechosa para los dientes porque tiene las mismas propiedades que la mostaza. 167

La antigua admiración por los cañaverales del lago de Orcó- 168

---

645 *Cf.* § 161.

646 *Cf.* Teofr., *HP* IV 11, 11; *calamus sagittarius* y *c. Creticus* designan a la *Arundo Pliniana* Turra.

647 Sobre Laconia, *cf.* Plin., IV 16. *Calamus Laconicus* designa tal vez a la *Phalaris arundinacea* L., de la familia de las gramíneas, en su variedad de hojas abigarradas, *Ph. picta* L.; *cf.* Teofr., *HP* IV 11, 12.

648 *Cf.* Teofrasto, *HP* IV 11, 13, donde se la llama *eiletías* (de *eiléō* «girar»), por lo que, según André, ha habido una confusión de lectura (T leída Γ) en la fuente griega. Es una especie indeterminada de caña, tal vez la *Calamagrostis Adans.*, o quizá *Calamagrostis epigejos* (L.) Roth, o la *Ammophila arenaria* Link, var. *arundinacea* Husnot, a la que en español llaman algunos barrón.

649 Especie de espuma que se pega a las cañas (en español el término «adarce» —del mismo origen griego— designa a la costra salina que las aguas del mar forman en los objetos que mojan); *cf.* Plin., XX 241; XXXII 140; Diosc., V 136 (137).

meno[650] obliga a que se hable de ellos más detalladamente. Llamaban *caracia*[651] a una caña más gruesa y más resistente, y *plócimo*[652] a una más delgada; esta última crece en las islas flotantes[653], aquélla en las orillas del lago cuando éste se extiende.
169 Una tercera caña es aquélla apropiada para hacer flautas, a la que llamaban *aulética*[654]. Ésta crecía cada ocho años, pues también el lago mantenía su crecimiento en este espacio de tiempo, considerándose de mal agüero si alguna vez aumentaba su volumen en dos años, lo cual se observó en Queronea[655], en la batalla funesta para los atenienses, y a menudo *** Lebadia[656] *** se llama el lugar donde desemboca el Cefiso[657]. Así pues, cuando la inundación ha durado un año, las cañas crecen hasta alcanzar un tamaño útil también para la caza de pájaros[658]. Se llamaban *zeugitas*[659]; por el contrario, recibían el nombre de *bombicias*[660] cuando el lago refluía más pronto; son delgadas,

---

[650] *Cf.* § 164 y TEOFR., *HP* IV 11, 1.

[651] Especie indeterminada de caña, transcripción del gr. *characías* «apropiada para hacer estacas», de *chárax* «estaca; empalizada» *(cf.* TEOFRASTO, *loc. cit.).*

[652] Transcripción del gr. *plókimos* (TEOFRASTO, *loc. cit.)*, propiamente «que puede ser trenzado». Es otra especie indeterminada de caña.

[653] Sobre las islas flotantes, *cf.* PLIN., II 209.

[654] Transcripción del gr. *aulētikós* (de *aulós* «flauta»); *cf.* TEOFRASTO, *HP* IV 11, 2-3.

[655] Ciudad de Beocia, donde Filipo II de Macedonia venció a los atenienses y a los tebanos en 338 a. C.; *cf.* PLIN., IV 26.

[656] Ciudad situada también al oeste de Beocia. El texto presenta varias lagunas.

[657] Según TEOFRASTO, *HP* IV 11, 8, la caña para flautas más bella crece cerca de un agudo recodo —*Oxeîa Kampḗ*— del río Cefiso, que desemboca en el lago Copais *(cf.* § 164).

[658] Parece que Plinio está pensando aquí en las varetas, palitos delgados que, untados con liga, sirven para cazar pájaros; *cf.* MARCIAL, IX 54, 1; XIV 216.

[659] Transcripción del griego *(cf.* TEOFR., *HP* IV 11, 3); especie de cañas indeterminadas que servían para hacer las dobles flautas (gr. *zeúgē).*

[660] Transcripción del gr. *bombykías*, de *bómbyx* «especie de flauta» *(cf.* TEOFRASTO, *loc. cit.).*

con una hoja más ancha y más blanca en las plantas hembras, con un poco de pelusa; en cambio, no tienen absolutamente nada de pelusa las que se distinguen con el nombre de «eunucas[661]». De estas cañas se hacían instrumentos[662] para cantos 170
ilustres, aunque no se debe tampoco pasar en silencio el admirable esfuerzo restante[663], de manera que es justificable que ahora se prefiera tocar con instrumentos de plata. Hasta los tiempos del flautista Antigénides[664], cuando todavía practicaban música sencilla, las cañas solían cortarse cuando estaban maduras, bajo la constelación de Arturo[665]. Preparadas así, comenzaban a ser útiles después de algunos años. También entonces las 171
propias flautas debían someterse con mucho ejercicio y ser instruidas a fondo para despedir sonidos, comprimiéndose las lengüetas, lo cual era más provechoso para el gusto teatral de aquella época. Después de que se introdujeron la variedad y también el lujo en el canto, las cañas empezaron a cortarse antes del solsticio de verano y a hacerse útiles en tres años, con sus boquillas más abiertas para modular los sonidos, cañas que existen desde entonces hasta hoy. Pero en aquella época se tenía la 172
convicción de que cada boquilla casaba bien solamente si procedía de su misma caña, y que la que había estado encima de la raíz convenía a la flauta izquierda, y la que estaba antes de la punta, a la flauta derecha[666], prefiriéndose enormemente las cañas que había regado el Cefiso[667] mismo. Ahora las flautas de

---

[661] *Cf.* TEOFR., *HP* IV 11, 4.

[662] *Cf.* TEOFR., *HP* IV 11, 4-5.

[663] El requerido para su completa elaboración.

[664] Célebre músico tebano del siglo IV a. C.

[665] *Cf.* § 99.

[666] Se refiere a la doble flauta, sobre cuya fabricación habla TEOFRASTO, *HP* IV 11, 6-7.

[667] *Cf.* § 169 y TEOFR., *HP* IV 11, 9.

los toscanos[668] para sacrificios se hacen de madera de boj[669], mientras que las de los espectáculos se fabrican con madera de almez[670], huesos de asno[671] y plata.

Para cazar pájaros[672], la caña más apreciada procede de Panormo[673], para pescar, la de Ábaris[674], en África.

(67) *La caña del viñador. El aliso*

173 La caña de Italia se usa sobre todo para las viñas[675]. Catón[676] aconseja plantarla en campos húmedos, después de haber removido antes el terreno con la doble laya, distribuyendo los tubérculos a una distancia de tres pies cada uno; recomienda también que se junte al mismo tiempo con el espárrago silvestre —de donde se obtienen los espárragos cultivados—, pero con el sauce alrededor. Ninguna de las plantas acuáticas es más útil que la caña, aunque los álamos gusten a las vides y críen los vinos cécubos[677], aunque los alisos[678] den protección con sus setos y, plantados bastante juntos en el agua, monten guardia como muro de las riberas, para proteger el campo contra la fuerza de los ríos desbordados, y, cuando son cortados, sean útiles con sus innumerables retoños.

---

668 Los etruscos.

669 *Cf.* § 70.

670 *Cf.* § 123 y PLIN., XIII 104 ss.

671 *Cf.* PLIN., XI 215.

672 *Cf.* § 169.

673 La actual Palermo, en Sicilia.

674 Una ciudad del Bajo Egipto, llamada también Ávaris.

675 *Cf.* COL., V 5, 8; PLIN., XVII 184.

676 *Cf. Agr.* 6, 3-4; además, COL., IV 32; PLIN., XVII 144; PAL., III 23, 1.

677 Célebre vino que procedía de un pago del mismo nombre en Campania; *cf.* PLIN., II 209; XIV 52; HORACIO, *Od.* I 20, 9; MARCIAL, XIII 115.

678 *Cf.* §§ 69, 218.

(68)
El sauce. Sus ocho clases

También del sauce[679] hay varias especies. En efecto, por una parte echan a gran altura pértigas[680] para los yugos de las vides y proporcionan ataduras con las tiras de su corteza, y otros producen varas de una flexibilidad manejable para las ligaduras; otros dan unas varas muy delgadas para trenzar mimbres de notable finura, otros, a su vez, unas más fuertes, para cestas y para un gran número de aperos agrícolas; otros sauces, más blancos, cuando se les ha quitado la corteza y se les ha cultivado con cuidado, sirven para recipientes más flexibles que los mismos que podrían hacerse de cuero, y también son muy apropiados para las placenteras sillas de descanso. El sauce echa nuevos brotes al ser cortado y adquiere un mayor espesor con una poda hecha a partir de un corto puño[681] más que de una rama, no mereciendo este árbol, según creemos, ser cuidado en último lugar. En efecto, ningún árbol da una renta más segura ni menos costosa, ni menos expuesta a las inclemencias del tiempo.

174

175

(69)
Qué productos, además del sauce, sirven para atar

176 En la valoración de una propiedad rural Catón[682] asigna al sauce el tercer puesto, y lo antepone a los olivares, al trigo o a los prados, y no porque falten otras ataduras[683], ya que también sirven para atar las retamas, los álamos, los olmos, los sanguiñuelos, los abedules, la caña hendida, las hojas de las cañas, como en

[679] *Cf.* § 77.

[680] *Cf.* PLIN., XVII 164, 166; COL., IV 12, 1 s. Sobre la plantación del sauce, *cf.* PLIN., XVII 143 y COL., IV 31, 2.

[681] Se refiere a un muñón.

[682] *Cf.* CAT., *Agr.* 1, 7.

[683] *Cf.* COL., IV 13, 2, y también IV 30-32.

Liguria, la propia vid y las zarzas, después de cortarles sus aguijones, y también el torcido avellano —y es sorprendente que cualquier madera, cuando se la ha golpeado, tenga mayor fuerza para atar—; sin embargo, es el sauce el que tiene cuali-
177 dades superiores. El sauce rojo de Grecia[684] se hiende; el de Ameria[685] es más claro, pero un poco más frágil, por lo cual se utiliza para atar con sus nudos enteros. En Asia se conocen tres especies[686]: el sauce negro, que es más útil para trenzados, el blanco para uso de los agricultores, y un tercero, que es el más corto y lo llaman *hélix*[687]. También entre nosotros muchos ponen nombres a otras tantas especies: llaman a un sauce *viminal*[688] y también purpúreo, a otro, que es más delgado, lo llaman *nitelino*[689] por su color, y al tercero, que es el más delgado, lo llaman gálico[690].

---

[684] Se trata quizá del *Salix purpurea* L. o, más probablemente, del *Salix alba* var. *vitellina* (L.) Stokes. La clasificación de las especies de sauces nombradas por Plinio presenta dificultades, ya que hoy se conocen aproximadamente quinientas especies. Este sauce es mencionado también por COLUMELA, IV 30, 4; *cf.* también CAT., *Agr.* 6, 6; XL 2; VARRÓN, *RR* I 24, 4.

[685] Una antigua ciudad de Umbría; *cf.* PLIN., III 113 s. Este sauce es el *Salix viminalis* L., cuyas ramas tienen múltiples usos en la cestería; *cf.* también COLUMELA, IV 30, 4.

[686] Tal vez Plinio se refiera aquí, aunque con divergencias, a TEOFRASTO, *HP* III 13, 7. El sauce negro de Plinio es probablemente el *Salix purpurea* L., y el blanco el *Salix alba* L.

[687] Hoy se conoce el *Salix helix* L., un híbrido del *Salix purpurea* L. y del *Salix viminalis* L. En § 145 se daba el mismo nombre a una especie de hiedra.

[688] «Sauce de cestería» (*Salix viminalis* L. o, más probablemente, *Salix purpurea* L.).

[689] «De color gris de ratón», de *nitel(l)a* «ratón», «lirón». Otros siguen la lectura *vitellinam* «de color de yema de huevo», de *vitellus* «yema de huevo» (*Salix alba* var. *vitellina* (L.) Stokes, el mismo que el sauce de Grecia mencionado anteriormente).

[690] Quizá el *Salix amygdalina* L., que se encuentra en Francia y en el norte de Italia.

(70)
Los juncos, las candelas, las cañas y las cañas de techado

Los juncos[691], que son frágiles y crecen en terrenos pantanosos, con razón deberían contarse, no en la clase de los arbustos ni en la de las zarzas o los tallos, ni en la de las hierbas ni en ninguna otra clase que la suya propia; con ellos se hacen tejados y esteras y, después de quitarles la corteza, sirven como candelas para el alumbrado y para actos fúnebres. En algunos lugares su rigidez es más firme. De hecho, con ellos navegan no solamente en el Po los marineros, sino también en el mar los pescadores africanos, que cuelgan las velas[692] de modo invertido, entre los mástiles, y con ellos los mauros[693] cubren sus cabañas, y, si se considera muy de cerca, los juncos parecen prestar el mismo servicio que el papiro[694] en la parte interior del mundo. 178

(71)
Los saúcos y los frambuesos

Entre las plantas acuáticas, también las zarzas[695] y los saúcos[696] constituyen una clase propia, pero arbustiva; son de tipo esponjoso, aunque de otra manera que las cañahejas[697], porque tienen más madera, sobre todo 179

[691] El término *scirpus* designa al junco acuático utilizado en cestería (opuesto a *iuncus* en VARRÓN, *RR* I 22, 1; COL., VII 9, 7), en particular el *Scirpus lacustris* L., cuya médula esponjosa se utilizaba para mechas.

[692] Sobre el empleo del junco en las velas, *cf.* HERÓDOTO, II 96; PLIN., VI 82; VII 206.

[693] *Cf.* PLIN., V 17 ss.; sobre las cabañas de los mauros, *cf.* PLIN., V 22; HERÓDOTO, IV 190.

[694] *Cyperus papyrus* L.; *cf.* PLIN., XIII 68 s., 71 ss. La parte interior del mundo es la mediterránea, donde se utilizaba el papiro (sobre todo en Egipto, Grecia e Italia).

[695] *Cf.* §§ 80 y 180, y TEOFR., *HP* III 18, 3 y IV 8, 1.

[696] *Cf.* § 74. Es la caprifoliácea *Sambucus nigra* L.

[697] Planta umbelífera, también llamada férula *(Ferula communis* L.); *cf.* PLIN., XIII 122 s.

el saúco, del cual creen los pastores que se hacen bocinas y trompetas[698] más sonoras si se corta allí donde aquel arbusto no pueda
180 oír el canto de los gallos[699]. Las zarzas[700] dan zarzamoras, y en otra especie, que se llama *cinósbato*[701], dan algo parecido a la rosa. A una tercera especie la llaman los griegos, por su lugar de origen, zarza del Ida[702]; es más tierna que las demás, con espinas más pequeñas y menos curvadas. Su flor se aplica en miel contra las inflamaciones de los ojos y para la erisipela; también se toma en agua contra los males de estómago[703]. Los saúcos[704] tienen bayas negras y pequeñas, con un líquido pegajoso, que sirve sobre todo para teñir el cabello. Estas bayas, cocidas en agua, también se comen.

38 (72)
La savia de los árboles

181 La corteza[705] de los árboles tiene también un líquido, que debe considerarse como su sangre, pero que no es el mismo en todos los árboles: en las higueras es lechoso —para hacer queso tiene este líqui-

[698] La *bucina* «cuerno de boyero» era una trompeta curva *(cf.* VARRÓN, *RR* II 4, 20), mientras que la *tuba* designaba a una trompeta larga, específicamente romana.

[699] Desconocemos el sentido de la observación hecha por Plinio.

[700] Es el arbusto de la familia de las Rosáceas *(Rubus fruticosus* L.).

[701] Transcripción del gr. *kynósbatos* (de *kýon*, *kynós*, «perro», y *bátos*, «zarza»), propiamente «zarza de perro». Es nuestro rosal silvestre, o perruno, también llamado escaramujo o agavanzo *(Rosa canina* L. y *Rosa sempervirens* L.); *cf.* también DIOSCÓRIDES, I 123. Plinio menciona otras veces el término *cinósbato* (XIII 127; XXIV 121), pero ahí se trata de otras plantas.

[702] Esta «zarza del Ida» (de la Tróade) es el frambueso *(Rubus idaeus* L.), planta de la familia de las Rosáceas.

[703] *Cf.* DIOSC., IV 38; PLIN., XXIV 123.

[704] Para conocer las múltiples virtudes del saúco, puede consultarse el comentario al respecto de Font Quer, *op. cit.*; *cf.* también TEOFR., *HP* III 13, 6; DIOSC., IV 171 (174); PLIN., XXIV 51 ss.

[705] Seguimos aquí la lectura de los manuscritos *(cortici* «corteza») y no la de Mayhoff *(corpori* «cuerpo»). *Cf.* TEOFRASTO, *HP* I 12, 2, donde se trata del

do la virtud del cuajo[706]—, en los cerezos es gomoso, en los olmos es parecido a la saliva, tenaz y graso, en los manzanos, las vides y los perales es acuoso. Viven más tiempo los árboles que lo tienen más tenaz. Y, en general, el cuerpo de los árboles, como el de los demás seres vivos, tiene piel, sangre, carne, nervios, venas, huesos y médula[707]. Sirve de piel la corteza. Es cu- 182
rioso que ésta, en el moral[708], cuando los médicos buscan su jugo en primavera, en la segunda hora del día, lo deja salir si se le hace una incisión con una piedra, mientras que, si se le da un golpe más profundo, parece seca. La mayor parte de los árboles tienen, inmediatamente después de la corteza, una capa grasa. Ésta se llama alburno[709] por su color, es blanda y la peor parte de la madera, incluso en el roble albar, se pudre fácilmente y está expuesta a la carcoma, por lo cual se deberá cortar siempre. Debajo de esta capa se encuentra la carne, y bajo ésta los huesos, es decir, lo mejor de la madera. Dan frutos cada dos años 183
los árboles que tienen una madera más seca, como el olivo[710],

---

flujo o humor de los árboles, y además *HP* IX 1, 2, donde el autor griego enumera plantas productoras de jugos.

[706] PLINIO, XXIII 117, 126, habla igualmente del efecto del jugo lechoso de la higuera; *cf.* también DIOSCÓRIDES, I 183.

[707] La necesidad del estudio comparado de las plantas y la semejanza con los animales de sus elementos constitutivos se encuentran en TEOFRASTO, *HP* I 2, 4-6; 3, 1; 3, 4 ss.

[708] Parece que Plinio ha confundido aquí el moral con el sicómoro (*Ficus sycomorus* L.), planta también de la familia de las Moráceas y que es una higuera propia de Egipto, ya que DIOSCÓRIDES, I 181, dice del sicómoro prácticamente lo mismo.

[709] El alburno (de *albus*, blanco), llamado también en español albura, es la capa blanda, de color blanquecino, que se halla inmediatamente debajo de la corteza y alrededor del duramen, conocido vulgarmente con el nombre de corazón. La parte interior, más dura y sana del tronco de los árboles se llama en nuestro idioma cerna o cerne.

[710] *Cf.* PLIN., XV 12.

en mayor medida que los que la tienen carnosa, como el cerezo. Y no todos los árboles tienen capas grasas o copiosas carnes, como tampoco las tienen los animales más impetuosos. Ni una cosa ni otra tienen el boj, el cornejo macho ni el olivo, ni médula y muy poca sangre incluso, como tampoco tienen huesos los serbales, ni carne los saúcos —en cambio, ambos tienen muchísima médula—, ni las cañas por su mayor parte.

(73)
Características de las maderas

184 En la carne de algunos árboles hay fibras y venas[711]. Se distinguen fácilmente; las venas son más anchas y más claras. Las fibras se hallan en las maderas hendibles. Por esta razón resulta que, si se acerca la oreja al extremo de una viga, por muy larga que sea, se perciben los golpes desde el otro extremo, incluso los de un punzón, porque el sonido penetra por caminos rectos, con lo
185 cual se descubre si la madera está torcida y cortada por nudos. En los árboles en los que hay excrecencias, tal como hay durezas[712] en la carne, no se hallan ni venas ni fibras, estando enrollada sobre sí misma una especie de callosidad carnosa. Ésta es muy apreciada en la tuya[713] y en el arce[714]. Todos los demás tipos de mesas se redondean de árboles hendidos a lo largo de la fibra; de lo contrario, sería quebradiza la vena cortada a través

[711] *Cf.* TEOFR., *HP* I 2, 5-6.

[712] Es discutible el sentido exacto que tiene aquí el término *glandium*. Mientras que André lo interpreta como «filet» (considerado como el mejor pedazo de carnicería), Rackham lo traduce por «glándula», en König-Hopp se interpreta como «endurecimiento» y Lechi lo entiende como «callosidad». Esta imprecisión se observa igualmente en los diferentes diccionarios; *cf.* también L. D. Johnston, «Glandium, what piece of pork?», *Class. Philol.* 49 (1954), 244-249, y O. J. Todd, «Frustum porcinum», *Class. Philol.* 47 (1952), 93-94.

[713] *Cf.* § 66, nota 221.

[714] *Cf.* § 68.

del círculo[715] del árbol. El haya tiene una especie de peines[716] atravesados sobre la fibra. Entre los antiguos se apreciaban también los vasos hechos con madera de haya. Manio Curio[717] juró que no había tocado nada del botín excepto una jarra[718] de haya para hacer sacrificios con ella. La madera flota a lo largo, y 186
cuanto más cerca de la raíz ha estado cada parte, con mayor fuerza se hunde[719]. En algunas maderas la fibra, sin venas, consta de un único y delgado filamento. Estas maderas son las más fáciles de hender. Otras se rompen más rápidamente que se hienden, las que no tienen fibra, como la madera del olivo y la de la vid. Pero, por el contrario, la higuera tiene el cuerpo entero de carne; totalmente óseos son la encina, el cornejo macho[720], el roble albar, el codeso, el moral, el ébano, el almez y los que hemos dicho[721] que están sin médula. Los demás tienen un color negruzco, mientras que el cornejo macho, amarillo rojizo, resplandece en los venablos[722] cuando con incisiones se le hacen

715 Es decir, transversalmente.

716 Estos peines, venas o vetas parecen ser los espejuelos o reflejos que se producen en ciertas maderas cuando se cortan a lo largo de los radios medulares, y que son muy señalados en la madera del haya.

717 Cónsul romano en 290 a.C., prototipo de la frugalidad y de las virtudes antiguas (*cf.* CIC., *CM* 55; PLIN., VII 68). Venció, entre otros, a los samnitas y derrotó a Pirro, rey del Epiro, cerca de Benevento (*cf.* PLIN., III 105) en 275 a.C., batalla a la que se refiere aquí Plinio.

718 El término latino es *guttus* (de *gutta* «gota»), jarra de cuello estrecho, en la que el líquido solamente salía gota a gota, y usada especialmente en los sacrificios (*cf.* VARRÓN, *LL* V 124).

719 *Cf.* TEOFRASTO, *HP* V 4, 8, donde se habla de maderas que resisten la humedad del agua.

720 Seguimos aquí la lectura de *cornus* «cornejo macho» y no la de Mayhoff (*ornus* «orno»; *cf.* § 73), teniendo en cuenta que al final del párrafo Plinio opone el color de la madera del cornejo macho al de los demás árboles citados.

721 *Cf.* § 183.

722 *Cf.* TEOFRASTO, *HP* III 12, 2, donde se hace mención de la sarisa (lanza macedónica hecha con madera del cornejo macho).

187 nudos para adornar. El cedro[723], el alerce y el enebro son rojos. **39** El alerce hembra[724] tiene lo que los griegos llaman «égida[725]», del color de la miel. Esta madera está muy cerca de la médula. En el abeto los griegos lo llaman *luso*[726]. Se ha hallado que es imperecedera para las tablillas de los pintores[727] y que no está expuesta a hendidura alguna. También en el cedro las partes más duras son las que están más cerca de la médula —como los huesos en el cuerpo—, con tal que se haya raspado el limo[728]. Se cuenta que también el interior del saúco[729] es asombrosamente sólido, y algunos prefieren los venablos hechos de saúco a todos los demás, pues consta de piel y huesos.

---

[723] Ya se ha hablado (*cf.* § 137, nota 569) de la dificultad de distinguir en los textos el cedro del enebro. Plinio puede referirse aquí tanto al cedro del Líbano (*Cedrus libani* A. Rich. = *Cedrus libanotica* Link.) como a una especie de enebro (*Juniperus oxycedrus* L. o *Juniperus procera* Hochst. ex. Endl.).

[724] *Cf.* Teofr., *HP* III 9, 3. Se trata en realidad del pino laricio (*Pinus nigra* Arnold ssp. *laricio* [Poir.] Maire), también llamado pino negral, blanco, cascalbo, pudio, salgareño, o de Cuenca (*cf.* también § 58, nota 195).

[725] Este término, además de designar al escudo o coraza maravillosos de Júpiter y Palas, con la cabeza de Medusa, hecho con la piel de la cabra Amaltea, se refiere al corazón del árbol mencionado en la nota anterior.

[726] El término griego que aparece en Teofrasto, *HP* III 9, 7, es *loûsson* (probablemente relacionado con *leukós* «blanco»), que designa igualmente al corazón de la madera del abeto. Además de la especie de abeto más extendida (*Abies alba* Mill.), podría también venir al caso aquí el abeto de Grecia y Asia Menor (*Abies cephalonica* Loud.). Por otra parte, la cláusula «Esta madera [...] lo llaman *luso*» fue transpuesta por Mayhoff, siguiendo a Teofrasto, antes de la oración que comienza por «Se ha hallado...», a diferencia de los manuscritos y demás ediciones.

[727] Además de Teofr., *loc. cit.*, *cf.* Vitr., II 9, 17.

[728] El término *limus* hace referencia aquí a la capa grasa y limosa llamada alburno o albura (*cf.* § 182).

[729] *Cf.* Teofr., *HP* III 13, 4.

(74)
La tala de los árboles

El tiempo apropiado para la tala de los árboles[730] que han de ser descortezados y que están redondeados para destino de los templos[731] y para otros fines de uso redondo, es el momento en que echan brotes, pues de lo contrario no se les puede quitar la corteza, nace bajo ésta la podredumbre y su madera se ennegrece; el momento para cortar vigas y árboles a los que se les quita la corteza con el hacha, es desde el solsticio de invierno[732] hasta la aparición del favonio[733], o, si nos vemos obligados a hacerlo antes, en la puesta de Arturo[734] y, antes de él, en la puesta de la Lira[735], y, según los últimos cálculos, en el solsticio de verano[736]. Los días de estas constelaciones se indicarán en el lugar adecuado[737]. Se piensa comúnmente que es suficiente procurar que ningún árbol que se ha de pulir con la doladera sea derribado antes de que haya dado sus frutos. El roble albar[738], si se tala en primavera, 189 está expuesto a la carcoma, mientras que, si se corta en invierno, ni se echa a perder ni se dobla; de lo contrario, existe incluso el peligro de que se tuerza y se hienda, lo cual sucede en el alcornoque, incluso si se tala oportunamente. Es también de 190 enorme importancia la posición de la luna, y recomiendan que

188

[730] *Cf.* Teofrasto, *HP* V 1, 1-2, donde se trata de la corta y el descortezo de los árboles, y de las épocas —que difieren algo de las dadas por Plinio— más adecuadas para la corta de cada especie.

[731] El término *templum* también designa el travesaño o viga colocados sobre los cabios (listones que se atraviesan a las vigas para formar techos), por lo que tal vez podría Plinio referirse a ellos.

[732] El 25 de diciembre; *cf.* Plin., XVIII 221.

[733] El favonio comienza a soplar el 8 de febrero; *cf.* § 93 y Plin., II 119.

[734] El 2 de noviembre; *cf.* Plin., XVIII 313.

[735] El 8 de agosto; *cf.* Plin., XVIII 271, 289, 294.

[736] El 24 de junio.

[737] *Cf.* XVIII 271, 313.

[738] *Cf.* Teofr., *HP* V 1, 2.

se talen los árboles solamente entre el vigésimo y el trigésimo día del mes. No obstante, todos están de acuerdo en que se derriban con muchísimo provecho en la conjunción de la luna[739], el día que unos llaman del interlunio y otros del silencio de la luna. Así, al menos, el emperador Tiberio prescribió que se talasen en Recia[740] los alerces[741] destinados a reconstruir el puente de la naumaquia[742], tras haber quedado destruido por un
191 incendio. Algunos dicen que la luna debe estar en conjunción y bajo la tierra, lo cual solamente puede suceder de noche. Si las conjunciones coinciden con el último día del solsticio de invierno[743], la madera producida llega a durar siempre; viene inmediatamente después la madera cortada cuando la conjunción coincide con las constelaciones susodichas[744]. Algunos añaden también la salida de la Canícula[745], y dicen que así fueron cor-
192 tadas las maderas para el Foro de Augusto. Ahora bien, ni los árboles jóvenes ni los viejos son muy provechosos para madera de construcción. Algunos también los dejan, no inútilmente, con un corte alrededor hasta la médula, para que les salga toda la humedad mientras están en pie[746]. Es un hecho asombroso que, en tiempo de los antiguos, durante la Primera Guerra Púni-

[739] Tiempo de la luna nueva, en que no se ve la luna en su conjunción con el sol; *cf.* PLIN., II 46.

[740] Región de los Alpes centrales y orientales; *cf.* PLIN., III 133.

[741] Sobre el uso del alerce como madera de construcción, *cf.* VITRUVIO, II 9, 14 s.

[742] Este puente —que había sido levantado para la representación de combates navales— se encontraba en el lago construido por Augusto en la orilla derecha del Tíber y llevaba probablemente a una isla situada en él.

[743] El solsticio de invierno sucede, según PLINIO, XVIII 220 s., el 25 de diciembre.

[744] *Cf.* § 188.

[745] El 18 de julio; *cf.* PLIN., II 123; XVIII 288.

[746] *El mismo consejo se encuentra en VITRUVIO, II 9, 3, y en PALADIO, XII* 15, 1, donde se trata de la operación de cortar la madera.

ca, la flota del general Duilio[747] se hizo a la mar sesenta días después de la tala de los árboles, mientras que Lucio Pisón[748] cuenta que contra el rey Hierón[749] se construyeron doscientas veinte naves en cuarenta y cinco días. En la Segunda Guerra Púnica también, la flota de Escipión[750] se hizo a la mar cuarenta días después del golpe de hacha. Hasta tal punto es eficaz la oportunidad del momento incluso en la mayor de las prisas.

(75) Catón[751], el hombre más destacado en toda clase de usos 193
de la madera, añade lo siguiente: «Haz preferentemente una prensa de carpe[752] negro. Cuando vas a desenterrar madera de olmo,

---

[747] Cónsul romano en 260 a. C., durante la Primera Guerra Púnica tuvo a su mando la primera flota romana y consiguió una victoria ante Milas en la costa de Sicilia. Tuvo la idea de proveer a los navíos romanos de «cloques», largos ganchos con que los soldados alcanzaban los navíos cartagineses, que luego abordaban. Fue la primera gran victoria naval de los romanos; los espolones de los navíos cartagineses fueron llevados a Roma para adornar una columna conmemorativa levantada en el Foro: la columna rostral, situada cerca de la tribuna de las arengas. Por otra parte, el dato de los sesenta días, aunque dudoso, también es citado por Floro, 2, 2.

[748] Lucio Calpurnio Pisón Frugi, estadista e historiador romano del siglo II a. C. Fue tribuno (149 a. C.), cónsul (133) y censor (120), y escribió unos *Anales* que, salvo unos fragmentos, se han perdido y en los que se llegaba al menos al año 146 a. C. Debió su sobrenombre («frugal, honesto») a su modo de vivir.

[749] Hierón II, rey de Siracusa de 265 a 215 a. C. Tras luchar contra los romanos en la Primera Guerra Púnica, hizo las paces con ellos, se reconoció tributario y avitualló al ejército romano suministrándole trigo (263 a. C.).

[750] Publio Cornelio Escipión el Africano *(circa* 235-183 a. C.), vencedor de Aníbal en Zama (202 a. C.). La observación se encuentra también en Livio, XXVIII 45, 21.

[751] *Cf. Agr.* 31, 2.

[752] En los manuscritos de Plinio aparece *sappino* (una especie de abeto) y no *carpino* (carpe), que es la lectura adoptada por André y el término que aparece en Catón. Sobre el carpe, *cf.* § 73, nota 259, y Plin., XIII 117.

de pino, de nogal, éstas o cualquier otra madera, sácalas con luna menguante, después del mediodía y cuando no sople el viento austro. Entonces estará en su momento oportuno, cuando su semilla esté madura. Y guárdate de arrastrarla o labrarla cuando hay
194 rocío». Y el mismo autor dice luego[753]: «No toques la madera excepto en el interlunio o con media luna. Desentiérrala o córtala a ras del suelo. Se saca muy bien en los siete días siguientes de haber luna llena. Guárdate totalmente de labrar, cortar o tocar madera alguna si no está seca o si está helada o húmeda de rocío». Del mismo modo Tiberio tuvo en cuenta los interlunios incluso a la hora de cortarse el pelo. Marco Varrón[754] prescribe que, contra la caída del pelo, se debe cortar después del plenilunio.

(76)
El tamaño de los árboles. Las maderas de construcción. El sapino

195 Del alerce, y todavía más del abeto[755], después de haber sido talados, fluye durante largo tiempo un líquido. Éstos son los más altos y los más derechos de todos los árboles. Para los mástiles y antenas[756] de las naves se prefiere, a causa de su ligereza, el abeto. Es común a estos árboles y al pino tener divididos en cuatro partes los cursos de las venas, o en dos, o del todo simples. Para las obras de marquetería de los artesanos, la mejor médula que se puede cortar es la de los de cuádruple vena[757], mientras que los de doble vena[758] tienen la peor madera y es más blanda que las

[753] *Cf.* CAT., *Agr.* 37, 4.

[754] *Cf.* *RR* I 37, 2. Sobre estas creencias supersticiosas sobre el corte del cabello, *cf.* también PLIN., XXVIII 28.

[755] *Cf.* TEOFRASTO, *HP* V 1, 5 ss., donde, sin embargo, se habla solamente de las cualidades de la madera de la pícea y del abeto.

[756] La antena o entena es la vara a la que se asegura la vela.

[757] *Cf.* TEOFR., *HP* V 1, 9 ss., y VITRUVIO, II 9, 7.

[758] Mayhoff, de acuerdo con TEOFRASTO, *HP* V 1, 10, ha señalado aquí una laguna y ha añadido *pessima bifidis* («los de doble vena [...] la peor»).

demás. Los expertos tienen la facultad de distinguir enseguida esto en la corteza. La parte del abeto que ha estado cerca del 196
suelo no tiene nudos. Esta parte, bañada en agua[759] del modo que hemos dicho[760], se descorteza[761] y así se llama *sapino*[762], mientras que la parte superior, que es nudosa y más dura, se llama *fusterna*[763]. Y, por otra parte, en los propios árboles son más fuertes las partes que miran al norte[764], y en general son peores las de los lugares húmedos y umbríos, y más compactas y duraderas las de los lugares soleados. Por esta razón en Roma se prefiere el abeto de las regiones tirrenas al de las regiones adriáticas[765].

Hay también en estos árboles una diferencia según sus re- 197
giones[766]. Son muy apreciados los de los Alpes y los Apeninos, en la Galia los del Jura[767] y los montes de los Vosgos[768], y los que crecen en Córcega, Bitinia[769], el Ponto y Macedonia. Son inferiores los de Enia[770] y Arcadia, y los peores son los del Par-

---

759 André cree que el término *fluviata* («bañada en agua», de *fluvius* «río») significa aquí «cortada en hendidura», lo cual ha indicado Plinio sin precisión en § 61.

760 *Cf.* § 186.

761 O «se le quitan las protuberancias» según una conjetura basada en VITRUVIO, II 9, 7.

762 *Cf.* § 61.

763 *Cf.* VITR., II 9, 7.

764 *Cf.* TEOFR., *HP* V 1, 11, y también IV 1, 4.

765 *Cf.* VITR., II 9, 17-10, 2.

766 *Cf.* TEOFR., *HP* V 2, 1, del que Plinio difiere en cierta medida, pues el autor griego se refiere fundamentalmente a la calidad de las maderas de Grecia, mientras que Plinio habla de los abetos y de más zonas geográficas.

767 Cordillera centroeuropea que se extiende entre Francia, Suiza y Alemania; *cf.* PLIN., III 31 y IV 105.

768 Cadena montañosa del noreste de Francia.

769 Región del noroeste de Asia Menor; *cf.* PLIN., V 142 s.

770 Región de Tesalia, en el curso superior del río Esperqueo (*cf.* HERÓDOTO, VII 132, 1 y 198, 2).

naso y Eubea, porque allí son ramosos y retorcidos y se pudren fácilmente. Por su parte, el cedro[771] más apreciado crece en Creta, África y Siria. La madera untada con aceite de cedro ni se
198 apolilla ni se pudre. El enebro[772] tiene las mismas cualidades que el cedro. Este árbol es muy grande en Hispania y especialmente en el territorio de los vacceos[773]. Su médula es en todas partes más sólida incluso que la de los cedros. A un defecto común a todos los árboles lo llaman «espiras[774]», allí donde sus venas y nudos se han enrollado. En algunos árboles, como en el mármol, se hallan nudosidades[775], esto es, unas durezas semejantes a clavos, enemigas de las sierras. Algunas también se forman por casualidad, como cuando una piedra o la rama de
199 otro árbol se han metido o envuelto en el tronco. En el ágora de Mégara[776] estuvo en pie largo tiempo un acebuche, en el que fuertes varones habían fijado sus armas, que el largo paso del

---

[771] *Cf.* Vitr., II 9, 13. Sobre la confusión entre el cedro y el enebro, *cf.* las notas 171, 569 y 723.

[772] Viene a propósito aquí el oxicedro, cada o enebro de la miera (*Juniperus oxycedrus* L. ssp. *oxycedrus*), de cuya madera se obtiene el llamado aceite de cada o miera. El enebro de Hispania es probablemente una variedad local del enebro común (*Juniperus communis* L.).

[773] Pueblo de origen celtibérico que habitaba un territorio extendido a ambos lados del Duero por los actuales términos de Medina del Campo, Valladolid, Palencia, Sahagún, Villalpando y Toro; *cf.* Plin., III 19.

[774] Estas «espiras» son en cierto modo venas nudosas que se extienden por la madera en forma de espiral; *cf.* Teofrasto, *HP* V 2, 3 s., donde se habla del revirado (término que se aplica a las fibras de los árboles que están retorcidas y describen espirales alrededor del eje o corazón del tronco) de ciertos árboles y de la reabsorción de unas partes del árbol por otras, así como de la incorporación de objetos a los tejidos del árbol.

[775] En latín *centra*, término tomado del griego que designa, por analogía con el punto central de una circunferencia, los nudos o nudosidades en la madera y en la piedra.

[776] Ciudad de Grecia, al oeste de Atenas; *cf.* Plin., IV 23. El relato sobre el olivo silvestre se encuentra en Teofrasto, *HP* V 2, 4.

tiempo había ocultado con la corteza que las iba rodeando; y este árbol fue funesto, pues un oráculo había presagiado la destrucción de la ciudad cuando el árbol pariese armas, lo cual le ocurrió al ser talado, porque se encontraron en su interior grebas y cascos. Dicen que las piedras halladas de esta manera sirven de remedio para mantener los partos[777].

40 Se cree que el árbol más grande hasta ahora se vio en 200
Roma, el que, por ser una maravilla, el emperador Tiberio había expuesto en el mismo puente de la naumaquia[778]; fue traído con el resto de la madera y perduró hasta la construcción del anfiteatro del emperador Nerón[779]. Pues bien, era una viga de alerce, de ciento veinte pies[780] de largo y de un grosor regular de dos pies[781], con lo cual se podía deducir el resto de su altura, apenas creíble teniendo en cuenta su inclinación hasta la cima.
De la época que alcanza nuestra memoria, hubo también, en los 201
pórticos del recinto de voto[782], una viga dejada por Marco Agripa[783] por ser también una maravilla, que había sobrado en la construcción del Diribitorio[784], veinte pies más corta[785] y de un

---

777 Según la medicina mágica, si una embarazada llevaba consigo una piedra incorporada a la corteza de un árbol, prevenía el aborto.

778 *Cf.* § 190.

779 *Cf.* PLIN., XIX 24, y SUETONIO, *Nerón* 12.

780 35,52 m.

781 Unos 60 cm.

782 En este recinto *(saepta)* se reunía a los ciudadanos por centurias y salían de él uno a uno para votar. Éste era su uso originario, pero más tarde (26 a. C.) fue erigido por Agripa como construcción de lujo *(Saepta Iulia)*.

783 *Cf.* § 7.

784 Local de Roma donde se hacía primeramente el cómputo de los votos y, más tarde, las distribuciones al pueblo y el pago del sueldo militar. Fue igualmente construido por Agripa e inaugurado por Augusto (8 a.C.); *cf.* PLIN., XXXVI 102.

785 Es decir, 100 pies = 29,6 m.

grosor de un pie y medio[786]. Se vio un abeto especialmente admirable en la nave que, por orden del emperador Gayo[787], trajo de Egipto el obelisco[788] erigido en el circo del Vaticano y cuatro bloques de la misma piedra para sostenerlo. Es seguro que no se ha visto en el mar nada más admirable que esta nave. Ciento
202 veinte mil modios[789] de lentejas le sirvieron de lastre. Su longitud llegó a ocupar en gran parte el lado izquierdo del puerto de Ostia[790]. De hecho, allí fue hundida, bajo el emperador Claudio[791], con tres muelles, tan altos como torres, que habían sido construidos por completo en la nave, hechos de camino con el polvo de Putéolos[792] y transportados allí. El grosor de aquel árbol ocupaba cuatro brazadas de hombres, y generalmente se oye decir que se venden por ochenta mil sestercios o más los mástiles para tales usos, mientras que se ensamblan balsas de
203 cuarenta mil sestercios en la mayoría de los casos. Por otra parte, cuentan que en Egipto y en Siria[793], los reyes, por falta de

---

786 44 cm.

787 Gayo César Augusto Germánico, apodado Calígula, emperador del 37 al 41 d.C.

788 Es el obelisco del Vaticano, llevado desde Heliópolis a Roma para ser colocado en la espina del gran circo construido por Calígula, y que fue erigido en la plaza de San Pedro por el papa Sixto V; *cf.* PLIN., XXXVI 74.

789 Esta considerable cantidad (poco más de un millón de litros de capacidad) servía para que pudiese ser embarcado el obelisco (que pesaba más de trescientas toneladas).

790 Puerto de la Roma antigua, cerca de la desembocadura del Tíber; *cf.* PLIN., III 56.

791 Emperador del 41 al 54 d.C.; *cf.* PLIN., IX 14; SUETONIO, *Claud.* 20, 4 s.

792 Este «polvo de Putéolos» es la puzolana, roca volcánica muy desmenuzada, de la misma composición que el basalto, la cual se encuentra en Putéolos (act. Puzol), población próxima a Nápoles, y en sus cercanías, y sirve para hacer, mezclada con cal, mortero hidráulico; *cf.* PLIN., XXXV 166; VITR., II 6, 1; SÉNECA, *Nat.* III 20, 3.

793 *Cf.* TEOFRASTO, *HP* V 7, 1, donde se habla de los usos apropiados de cada madera, y también *ibid.* V 8, 1, donde se habla de cedros gigantescos.

abetos, utilizaron el cedro para sus flotas. Se dice que el cedro más grande se taló en Chipre para la nave de once hileras de remos de Demetrio[794]; este cedro medía ciento treinta pies[795], y tenía tal grosor que se necesitaban tres hombres para abrazarlo. Los piratas de Germania navegan en barcos hechos de un solo árbol ahuecado, en algunos de los cuales caben hasta treinta hombres.

Se consideran las más compactas de todas las maderas, y 204
por lo tanto también las más pesadas, las del ébano y el boj[796], delgados ambos por naturaleza. Ninguna de las dos maderas flota en el agua, ni la del alcornoque, si se le quita la corteza, ni tampoco la del alerce. La más compacta de las demás es la del loto[797], que así se llama en Roma, y después la del roble albar, cuando se le ha quitado el alburno[798]. Este árbol tiene también una madera de color negruzco, y más aún el codeso[799], que parece que es el que más se aproxima al ébano, aunque no faltan quienes afirman que los terebintos de Siria[800] tienen una madera más negra. Incluso es célebre un hombre llamado Tericles[801] 205

[794] Demetrio Poliorcetes («conquistador de ciudades»), rey de Macedonia del 306 al 287 a. C.; *cf.* PLIN., VII 126, 208.

[795] 38,48 m. En cambio, en TEOFRASTO, *HP* V 8, 1, se dice que la longitud era de trece *orgias*, unos 24 m (una *orgia* = 1,85 m). Por lo demás, aquí se trata con seguridad del cedro del Líbano *(Cedrus libani* A. Rich. = *Cedrus libanotica* Link).

[796] *Cf.* TEOFRASTO, *HP* V 3, 1, en donde se trata de las distintas cualidades de la madera y, en concreto, de la madera del boj y del ébano.

[797] *Cf.* § 123.

[798] *Cf.* § 182.

[799] *Cf.* § 76, nota 308.

[800] *Cf.* TEOFRASTO, *HP* V 3, 2: «La madera del terebinto es también muy negra y compacta. Dicen que, al menos la de Siria, es más negra que la del ébano».

[801] Famoso alfarero corintio (siglos V-IV a. C.), en cuya memoria se calificaban de «tericleas» las copas y vasijas bellamente elaboradas; *cf.* TEOFRASTO, *HP* V 3, 2; CICERÓN, *Verr.* IV 18, 38.

que solía tornear copas de terebinto; su madera es muy apreciada. Ésta es la única de todas que se presta a ser ungida y que mejora con aceite. Su color se falsifica asombrosamente, tiñendo la madera del nogal y del peral silvestre y dejándola cocer en una materia colorante. Todos los árboles de los que hemos ha-
206 blado son compactos y sólidos. Inmediatamente después de éstos viene el cornejo macho, aunque no puede parecer[802] madera de construcción a causa de su delgadez, sino un leño que casi no es útil para otro lugar que para los radios de las ruedas, o si hay que acuñar algo en la madera o fijarlo con clavos tales como los de hierro. Lo mismo vale para la encina, el acebuche, el olivo, el castaño, el carpe y el *ópulo*[803]. Éste también tiene vetas como el arce, si pudiera ser idónea alguna madera después de haber podado muchas veces las ramas del árbol. Esto supone castrarlo y
207 quitarle la fuerza. Por lo demás, la mayor parte de estos árboles, pero sobre todo el roble albar, tienen una madera tan dura[804] que si no es humedecida no se puede taladrar, y que ni siquiera así puede arrancarse un clavo que se haya metido. Por el contrario, el cedro[805] no retiene un clavo. Es muy blando el tilo[806]. Parece que este mismo árbol es también muy caliente. Aducen como prueba el hecho de que el tilo embota muy rápidamente las

[802] Mayhoff, en el aparato crítico y basándose en § 186, señala la posibilidad de que sea el verbo *nitere* «brillar» en vez de *videri* «parecer», con lo que la traducción sería «aunque su madera no puede brillar», opción que no adoptamos teniendo en cuenta lo que dice Plinio a continuación.

[803] Al igual que en § 119 (*cf.* nota 495), adoptamos la corrección de *populus* «álamo» en *opulus* porque, tal como indica André, el álamo tiene una madera tierna y no veteada, mientras que el *ópulo* es muy duro y tiene vetas.

[804] *Cf.* Teofrasto, *HP* V 3, 3, donde se trata de los árboles de madera compacta y de madera blanda.

[805] Probablemente no se trata del cedro, sino del ya mencionado oxicedro (*Juniperus oxycedrus* L.), cuya madera es bastante blanda.

[806] *Cf.* Teofrasto, *HP* V 3, 3-4, donde además se habla de las maderas calientes, frías, húmedas y flexibles.

azuelas. Son también calientes el moral, el laurel, las hiedras y todos los árboles de los que se hace leña.

(77)
El fuego obtenido de palos

La experiencia de los exploradores en el campamento y de los pastores ha descubierto esto, porque no siempre hay ocasión de tener una piedra para sacar fuego[807]. Se frota, pues, un leño con otro, y con el frotamiento se prende fuego, recibiéndolo una materia de yesca seca, de hongos o de hojas que prenden muy fácilmente. Pero no hay nada más eficaz que la hiedra para ser frotada, y que el laurel para frotar. Se aprecia también una vid silvestre[808] —diferente de la labrusca—, que también trepa, como la hiedra, por los árboles. 208

209 Los árboles que tienen la madera más fría son todos aquellos que crecen en el agua, pero los más flexibles, y por esta razón los más apropiados para hacer escudos, son aquellos en los que una incisión se contrae enseguida y cierra su herida, y por ello deja pasar el hierro con mayor contumacia; a esta clase pertenecen la vid[809], el sauzgatillo, el sauce, el tilo, el

[807] Sobre la obtención de fuego con una piedra, *cf.* PLIN., VII 198; XXXVI 138; mediante frotamiento de madera con madera, *cf.* TEOFR., *HP* V 9, 6-7.

[808] Es probablemente la clemátide *(Clematis vitalba* L.), planta de la familia de las Ranunculáceas, de tallo sarmentoso y trepador, o la clemátide flámula *(Clematis flammula* L.), o bien la *Clematis cirrosa* L.; *cf.* también TEOFR., *HP* V 9, 6. La labrusca es la vid silvestre *(Vitis silvestris* Gmel. = *Vitis vinifera* L. ssp. *silvestris).*

[809] André restablece en su edición *ficus* «higuera» en lugar de la *vitis* «vid» de Mayhoff —que se basa en TEOFR., *HP* V 3, 4, y en § 176—, y también coloca a la higuera más abajo delante del sauzgatillo, entre los árboles con la madera más ligera. Por su parte, Mayhoff corrige las correspondientes lecturas de los manuscritos incluyendo al sauzgatillo *(vitex)* en los dos pasajes, basándose en VITRUVIO, II 9, 9, y en PLINIO, XXIV 59, respectivamente. Sobre el sauzgatillo, *cf.* § 136, nota 565.

abedul, el saúco y las dos especies de álamo[810]. Los más ligeros de éstos son el sauzgatillo y el sauce, y, por lo tanto, los más provechosos; pero todos son apropiados para cestas y para cosas que se componen de un enrejado flexible. Tienen también
210 blancura, rigidez y facilidad en ser esculpidos. El plátano tiene flexibilidad, pero es húmeda, como el aliso[811]. Una flexibilidad más seca tienen el olmo, el fresno, el moral y el cerezo, pero es más pesada. El olmo[812] conserva su rigidez muy fuertemente, por lo que es muy útil para los goznes y los entrepaños de las puertas, ya que se tuerce muy poco; solamente hay que invertirlo, de modo que la madera de la cima del árbol esté en el gozne
211 inferior y la madera de la raíz arriba. La palmera es[813] *** la madera del alcornoque también es similar, son también compactos el manzano y el peral, así como el arce —pero éste es frágil— y todos los que tienen vetas[814]. En todos los árboles los ejemplares silvestres y los machos aumentan la diferencia de cada especie. También los estériles son más resistentes que los

[810] *Cf.* § 85, donde Plinio dice que hay tres especies de álamo (el blanco, el negro —las dos especies a las que aquí se refiere— y el llamado líbico).

[811] *Cf.* Teofr., *HP* V 3, 4; Vitruvio, II 9, 10.

[812] *Cf.* Teofrasto, *HP* V 3, 5, donde se habla de la utilidad de la madera del olmo para los goznes de las puertas. Aquí se trata sobre todo del olmo de llanura *(cf.* § 72), cuya madera es más dura y parecida a la del roble; *cf.* también Vitruvio, II 9, 11.

[813] Mayhoff señala aquí una laguna partiendo de Teofrasto, *HP* V 3, 6: «La madera de la palmera es ligera, buena para labrar y blanda, como la del alcornoque», por lo que cree que quizá ha desaparecido del texto *levis et mollis, sed lenta, palmae*, con lo que la traducción sería así: «La palmera es ligera y blanda, pero flexible, la madera del alcornoque también es similar a la de la palmera».

[814] *Cf.* Teofrasto, *HP* V 3, 3, donde se habla de árboles de madera compacta y de madera blanda. Plinio refiere del arce lo que el autor griego dice del olivo.

fértiles, excepto en las especies en las que los machos dan fruto, como el ciprés y el cornejo[815].

(78)
Qué árboles no sufren podredumbre y cuáles no tienen grietas

No sufren podredumbre ni el paso del 212
tiempo el ciprés, el cedro, el ébano, el almez, el boj, el tejo, el enebro, el acebuche y el olivo; de los demás árboles, lo hacen muy lentamente el alerce, el roble albar, el alcornoque, el castaño y el nogal[816]. No se agrietan ni se hienden espontáneamente el cedro, el ciprés, el olivo y el boj.

(79)
Relatos sobre la duración de las maderas

Se consideran muy duraderos el éba- 213
no, el ciprés y el cedro, habiendo un claro juicio sobre todas las maderas en el templo de Diana en Éfeso[817], puesto que, aunque toda Asia participó en la construcción, se terminó después de ciento veinte años. Hay acuerdo en que

[815] *Cf.* nuevamente TEOFRASTO, *HP* V 4, 1, donde trata de las cualidades de las maderas de algunos árboles silvestres y cultivados. Por otra parte, sobre los cipreses macho y hembra, *cf.* § 140 s.

[816] *Cf.* TEOFRASTO, *HP* V 4, 2, donde se mencionan las maderas incorruptibles.

[817] TEOFRASTO, *HP* V 4, 2 (véase también § 215), dice que las puertas de este célebre templo estaban hechas de madera de ciprés y que dichas maderas estuvieron almacenadas a lo largo de cuatro generaciones (ciento veinte años). PLINIO, XXXVI 95 ss., informa detalladamente sobre la construcción del templo, iniciada por el arquitecto Quersifronte *(cf.* también PLIN., VII 125; VITR., VII, *Pref.* 16). El templo fue repetidas veces destruido y reconstruido. El efesio Eróstrato, para inmortalizar su nombre, lo incendió en 356 a.C., tras lo cual fue erigido de nuevo de forma espléndida *(cf.* también ESTRABÓN, XIV 1, 22), y es a esta segunda construcción a la que se refiere Plinio. Por otra parte, las vigas del techo debían de estar hechas con madera del llamado en español cedro de Siria *(Juniperus excelsa* MB.). Además, PLINIO, XIV 9, dice que la escalera que llevaba al techo del templo debía de estar hecha de una sola cepa de vid de Chipre.

su techo es de vigas de cedro. Se discute sobre la estatua misma de la diosa: los demás dicen que es de ébano, pero Muciano[818], que fue tres veces cónsul y es uno de los que han escrito muy recientemente sobre ella tras haberla visto, dice que es de madera de vid y que nunca ha sido cambiada, aunque el templo haya
214 sido restaurado siete veces; dice también que Endeo[819] eligió esta madera, pues da incluso el nombre del artista, lo cual sin duda me sorprende, ya que Muciano atribuye a la estatua una antigüedad mayor no sólo que la del Padre Líber, sino también que la de Minerva[820]. Añade que la estatua se humedece con nardo[821] a través de sus muchas aberturas, para que este líquido medicinal la sustente y mantenga sus junturas —me sorprende mucho también que una estatua de tamaño moderado tenga ta-
215 les junturas—; cuenta además que los batientes de las puertas son de ciprés, y que toda su madera se mantiene ya casi cuatrocientos años como nueva. Hay que señalar también que los batientes han estado pegados con cola durante cuatro años. Se eligió el ciprés[822] para ellos, porque solamente en esta clase de madera, más que en las otras, se mantiene siempre su brillo.
216 ¿Acaso no perdura todavía en la ciudadela la estatua de Véyo-

[818] Gayo Licinio Muciano, político romano del siglo I d. C., tres veces cónsul (67, 70 y 72 d. C.), fue general y consejero del emperador Vespasiano; en su diario de viajes —ya no conservado— mencionaba toda clase de curiosidades sobre la naturaleza y la vida humana. Por otra parte, según VITRUVIO, II 9, 13, la estatua de Diana debía de estar hecha de madera de cedro (oxicedro), no de vid.

[819] Escultor de mediados del siglo VI a. C. Los manuscritos presentan dificultades para distinguir el nombre del escultor, y J. André se inclina por una forma un tanto rebuscada (Helánico).

[820] Plinio se refiere a las estatuas de Dioniso (Baco) y de Atenea (Minerva), traídas a Grecia desde Troya.

[821] Sobre el nardo, *cf.* PLIN., XII 42 ss.

[822] *Cf.* lo dicho al comienzo de la nota 817.

vis[823] hecha de ciprés, consagrada en el año 561[824] desde la fundación de la ciudad? Son también memorables el templo de Apolo en Útica[825], donde las vigas de cedro numídico[826] perduran tal como fueron colocadas en la fundación original de esa ciudad, hace mil ciento setenta y ocho años, y en Hispania, en Sagunto[827], el templo de Diana, cuya estatua llegó desde Zacinto con los fundadores de la ciudad doscientos años antes de la destrucción de Troya, según lo atestigua Boco[828]; tienen el templo

---

823 Antigua divinidad romana, de carácter esencialmente infernal, identificada con Júpiter subterráneo (*cf.* VARR., *LL* V 74), y que representa de alguna manera el contrario de Júpiter (*cf.* CIC., *Nat.* III 62; AULO GELIO, V 12, 11), y, por un juego de palabras, es asimilada a Júpiter niño (*cf.* OV., *Fast.* III 447; P. FEST. 379).

824 El año 193 a.C. El número varía en los manuscritos, pero desde el año 192 a.C. tenía esta divinidad un santuario en el Capitolio («la ciudadela»); *cf.* AULO GELIO, *loc. cit.*

825 Antigua ciudad de África, al noroeste de Cartago, en la actual Túnez. POMPONIO MELA, *Geogr.* I 34; PS. ARISTÓTELES, *Mir.* 134, dan como fecha de su fundación el año 1101 a. C., por lo que de la fecha aceptada por Plinio («hace mil ciento setenta y ocho años») se puede deducir que este libro XVI se escribió en el año 77 d. C.

826 Se trata aquí del cedro del Atlas (*Cedrus atlantica* [Endl.] Manetti ex Carr.), de hojas relativamente gruesas, que forma bosques extensos en los montes de Argelia y cordillera del Atlas; en Europa se cultiva con frecuencia en parques y jardines.

827 Ciudad ibérica (en Valencia) de la tribu de los edetanos. El tráfico con fenicios y griegos hizo de ella un importante emporio comercial. A causa del parecido de su nombre con Zacinto (Zante, la más meridional de las islas Jónicas), se le atribuyó un origen griego (*cf.* LIVIO, XXI 7, 2; ESTRABÓN, III 159; PLIN., III 20; IV 54). La ciudad fue célebre por su heroica resistencia a Aníbal, que se apoderó de ella después de un terrible asedio en 219 a. C., hecho que significó el comienzo de la Segunda Guerra Púnica. Los romanos la reconquistaron en 214 a. C., y su protección permitió un gran desarrollo con los Escipiones y en la época imperial.

828 Lucio Cornelio Boco, político romano, tal vez de la época de Augusto, al que Plinio cita repetidas veces como informador de curiosidades de Hispania (habría escrito una obra *de admirandis Hispaniae).*

al pie de la propia ciudad[829] —Aníbal lo respetó inducido por un sentimiento religioso—, perdurando todavía hoy sus vigas de
217 enebro. Ante todo se recuerda el templo en Áulide[830] de la misma diosa, construido siglos antes de la guerra de Troya, sin que se sepa ya con qué clase de madera. En general, se puede decir que en todo caso las maderas que se distinguen por su olor destacan también por su resistencia.

218 Después de los árboles mencionados anteriormente, el más alabado es el moral, que incluso ennegrece con el tiempo. Sin embargo, también algunos son más duraderos que otros según los diferentes usos[831]: el olmo es resistente al aire libre, el roble albar, soterrado, y el roble pedunculado, sumergido en el agua. Este mismo árbol, sobre tierra firme, hace obras agrietadas, ya que se tuerce. El alerce y el aliso negro son excelentes en la humedad. El roble albar se corrompe con el agua de mar[832]. No se reprueban en el agua el haya[833] y el nogal[834], siendo incluso estos árboles, al menos entre los que se sotierran, los más destacados, lo mismo que el enebro[835], que es también muy apro-

[829] Mayhoff indica que quizá podría estar dentro *(intra)* de la ciudad, y no al pie *(infra)* de ella.

[830] Puerto de la Grecia continental, en Beocia, de donde salió la flota aquea hacia Troya y donde, según la leyenda, se sacrificó a Ifigenia; *cf.* PLIN., IV 26.

[831] *Cf.* TEOFR., *HP* V 4, 3. Sobre la madera de roble, *cf.* también VITRUVIO, II 9, 8 s.

[832] *Cf.* TEOFR., *loc. cit.*

[833] *Cf.* VITR., II 9, 9; PAL., XII 15, 2, que dice que el haya es buena si no hay humedad.

[834] Quizá Plinio se refiere al castaño *(cf.* § 223, y TEOFRASTO, *HP* V 4, 4, donde dice que la madera del castaño, al igual que la del haya, no se pudre en el agua, y también *ibid.* V 7, 7, donde igualmente se dice que el castaño es menos vulnerable a la podredumbre si se usa en labores subterráneas).

[835] *Cf.* TEOFRASTO, *HP* V 7, 6 s., donde el autor griego da ejemplos diversos del empleo de las maderas.

piado para las plataformas expuestas al aire libre. El haya y el *cerro*[836] se marchitan rápidamente. Tampoco el *ésculo*[837] resiste la humedad. El aliso, en cambio, hincado en el suelo en lugares 219 pantanosos, dura para siempre y soporta cualquier peso[838]. El cerezo es firme, el olmo y el fresno[839] son tenaces, pero se doblan fácilmente, aunque son flexibles, y son más seguros si están en pie y se les deja secar tras hacerles un corte circular[840]. Dicen que el alerce[841], cuando se usa en embarcaciones de mar, es atacado por la carcoma, y también todas las maderas, excepto el acebuche y el olivo. De hecho, algunos están más expuestos a echarse a perder en el mar, otros en tierra.

41 (80) *Clases de carcoma*

La madera tiene cuatro especies de 220 enemigos[842]. Los teredos[843], con una cabeza muy grande en proporción a su tamaño, roen con los dientes. Estos animales se perciben solamente en el mar, y se cree que a ningún otro animal se le puede llamar propiamente tere-

---

836 *Cf.* § 17, nota 54, y VITR., II 9, 9, que también indica que este árbol se pudre relativamente pronto.

837 *Cf.* § 11, nota 35, y VITR., *loc. cit.*

838 *Cf.* VITR., II 9, 10, que recomienda el aliso utilizado en pilotes para los cimientos de las casas, y también PALADIO, XII 15, 2, que dice que este árbol es útil si el lugar, por ser húmedo, debe ser apuntalado para recibir los cimientos.

839 VITR., II 9, 11, dice igualmente que el olmo y el fresno, cuando se utilizan en edificios, son tenaces, pero que también se doblan rápidamente.

840 *Cf.* § 192.

841 Plinio de nuevo ha traducido erróneamente por *larix* «alerce» el *peúkē* de TEOFRASTO, *HP* V 4, 4.

842 Plinio, al hablar ahora de los animales que atacan la madera, sigue en líneas generales a TEOFRASTO, *HP* V 4, 4-7.

843 Plinio utiliza el término *teredo* para diferentes animales. Aquí es el teredo, llamado también en español terédine, teredón, broma o taraza, molusco bivalvo que perfora la madera y que se halla distribuido por todos los mares;

do. A los de tierra se les llama tíneas[844], mientras que los que son semejantes a mosquitos reciben el nombre de *tripas*[845]. La cuarta especie pertenece también a la clase de los gusanillos, y algunos de ellos nacen de la madera misma, al pudrirse la savia, otros, como en los árboles, del llamado cerastes[846]. Cuando éste
221 ha roído tanto que puede darse la vuelta, engendra otro. Que estos bichos nazcan lo impide en algunos árboles su amargor, como en el ciprés, en otros su dureza, como en el boj[847]. Cuentan también que el abeto[848], si se descorteza hacia el momento del brote, en el tiempo de la luna que hemos dicho[849], no se corrompe en el agua. Los compañeros de Alejandro Magno relataron que en Tilos, una isla del mar Rojo[850], había árboles[851] con los que se construían naves, y que estos árboles se hallaron incorruptos, aunque fueran sumergidos, pues duraban después de

cf., para éste y los animales que siguen, H. Leitner, *Zoologische Terminologie beim Älteren Plinius*, Hildesheim, 1972.

844 Plinio designa con este término a diferentes insectos dañinos (generalmente las polillas). H. Leitner, *op. cit.*, piensa en la familia de los cósidos o de los sésidos.

845 Palabra transcrita del gr. *thrîpes (cf.* TEOFRASTO, *HP* V 4, 4). No se puede identificar este animal con exactitud, pero tal vez pertenezca a la familia de los Curculiónidos.

846 Literalmente, «cornudo» (con este nombre, y con el de ceraste, cerastas o, más habitualmente, cerasta, se designa también a la víbora cornuda; *cf.* PLIN., VIII 85). Quizá se trata de una especie de la familia de los Cerambícidos, cuyas larvas forman galerías en la madera, pero también podría pertenecer a la familia de los Cósidos; *cf.* también PLIN., XVII 221; TEOFR., *HP* IV 14, 5.

847 *Cf.* TEOFR., *HP* V 4, 5.

848 *Cf.* TEOFR., *loc. cit.* V 4, 6.

849 *Cf.* § 190 s.

850 Este «mar Rojo» se refiere aquí al golfo Pérsico. La isla de Tilos es Bahréin, estado de Asia constituido por el archipiélago homónimo, que está formado por cinco islas principales y otras menores; *cf.* PLIN., VI 148; XII 38 s.

851 Se trata probablemente del mangle, cuya madera es muy resistente en el agua, aunque también se ha pensado en la teca; *cf.* TEOFR., *HP* V 4, 7.

doscientos años. Contaron también que en la misma isla hay un arbusto[852] de un grosor idóneo solamente para bastones, moteado con manchas de tigre, pesado y, cuando cae sobre algo más compacto, frágil como el vidrio.

42 (81)
Maderas de construcción

Entre nosotros algunas maderas se 222
hienden espontáneamente, por lo que los arquitectos ordenan dejarlas secar untadas con estiércol, para que el aire no les cause daño[853]. Son capaces de sostener una carga el abeto y el alerce, aunque se pongan atravesados. El roble albar y el olivo se encorvan y ceden al peso. Aquellos resisten y no se rompen fácilmente, y fallan antes por podredumbre que por
fuerzas[854]. También la palmera[855] es un árbol fuerte; de hecho, se 223
encorva en sentido opuesto: todos los demás árboles se doblan hacia abajo, la palmera, por el contrario, en forma de bóveda. El pino y el ciprés son muy resistentes a la podredumbre y a la carcoma[856]. El nogal[857] se dobla fácilmente, pues de él también

[852] Es la rota *(Calamus rotang* L.), nombre de diversas plantas vivaces, de la familia de las palmas, de cuyo tallo se hacen bastones flexibles; *cf.* también TEOFRASTO, *loc. cit.*

[853] *Cf.* TEOFRASTO, *HP* V 5, 6: «Ninguna madera está libre de fisuras. Las maderas del almez y de otros árboles usados para fabricar quicios de puertas son embadurnadas con estiércol de vaca para evitar su agrietamiento: la finalidad es secar poco a poco y evaporar la humedad de la médula».

[854] *Cf.* TEOFR., *HP* V 6, 1.

[855] *Cf.* TEOFR., *ibid*: «También es madera resistente la de la palmera, porque se encorva en sentido contrario al de otras maderas»; *cf.* también AULO GELIO, III 6, 2, según el cual Aristóteles y Plutarco habrían dicho lo mismo.

[856] *Cf.* § 220.

[857] *Cf.* TEOFRASTO, *HP* V 6, 1, donde el autor griego cuenta la misma anécdota ocurrida en Antandro, pero aplicada probablemente a un castaño (PLINIO, al igual que en § 218, ha traducido el «nogal euboico» de Teofrasto —tal vez un castaño— por *iuglans* = nogal).

se hacen vigas. Cuando se rompe, lo anuncia antes con un crujido, lo cual ocurrió también en Antandro[858], cuando, asustados
224 por el ruido, huyeron de los baños públicos. El pino, las píceas y los alisos son ahuecados en forma de tubos para los acueductos; cubiertos con tierra, han de durar muchísimos años; pero si no se cubren, envejecen rápidamente, siendo sorprendentemente más fuertes si queda humedad también en el exterior.

(82)
Empleo de las maderas en la carpintería

225 El abeto[859] es muy resistente en posición vertical, es también muy apropiado para las láminas de los batientes de las puertas y para cualquier obra de marquetería que guste, ya sea en el género artístico griego, campano o siciliano[860]; se distingue por sus virutas en forma de cabello, al envolverse siempre en un círculo con forma de pámpano ante los impetuosos golpes de cepillo; al mismo tiempo, de todas las maderas es la que mejor se puede unir con cola, hasta tal punto que se hiende antes por donde es sólida.

43 (83)
Encoladura de la madera

226 Por su parte, es también importante la encoladura para aquellos objetos que se recubren con láminas cortadas u otro género. Para este uso se aprecia la vena filamentosa[861], y la llaman ferulácea en razón de su semejanza[862], porque en cualquier especie la vena que tiene huecos y la que está ondulada rechazan la cola. Algunas ma-

[858] *Cf.* § 133.

[859] *Cf.* Teofr., *HP* V 6, 2.

[860] Se desconocen los detalles de lo que parecen ser diferentes estilos.

[861] *Cf.* § 184.

[862] Con la férula *(Ferula communis* L.). *Cf.* Plin., XIII 123.

deras no se pueden pegar con cola ni entre sí ni con otras, como el roble, y casi no se adhieren si no son de naturaleza semejante, como si alguien quisiera unir la piedra y la madera[863]. Al cornejo macho lo detestan sobre todo el serbal, el carpe, el boj y
después el tilo. Se adaptan a cualquier trabajo todas las maderas 227
doblegables que hemos llamado[864] flexibles, y además el moral y el cabrahígo. Son perforables y fáciles de cortar las maderas que son moderadamente húmedas, pues las secas ceden un espacio más ancho que lo que taladras, mientras que las verdes, excepto el roble y el boj, resisten con más tenacidad y rellenan los dientes de las sierras con una igualdad inerte[865]. Por esta razón hacen que salga el serrín con una inclinación alternada.

El fresno[866] es muy dócil para cualquier trabajo, y es tam- 228
bién mejor que el avellano para las lanzas, más ligero que el cornejo macho y más flexible que el serbal, mientras que el fresno gálico es también apropiado para los carros a causa de su flexible ligereza. El olmo rivalizaría con él, si su peso no fuera un inconveniente.

(84)
El corte en láminas

También el haya se deja labrar fácil- 229
mente, aunque es frágil y tierna. Este mismo árbol, en láminas finamente cortadas, es flexible y el único que sirve para cajas y cofres. También se corta en láminas muy delgadas la encina, que tampoco tiene un color desagradable,

[863] *Cf.* TEOFR., *HP* V 7, 2.

[864] *Cf.* § 209.

[865] *Cf.* TEOFRASTO, *HP* V 6, 2 s. Al llenarse con serrín los espacios entre los dientes de la sierra, queda ésta prácticamente inactiva, por lo que se disponen sus dientes con la inclinación mencionada para que se expulse más fácilmente el serrín.

[866] *Cf.* §§ 62 ss. El fresno gálico podría ser el ya mencionado *Fraxinus excelsior* L.

pero es muy segura para aquellas cosas que se frotan, como los ejes de las ruedas, para los cuales se escoge el fresno por su flexibilidad, la encina por su dureza y el olmo por ambas cualida-
230 des[867]. Pero hay también pequeños usos que se distinguen en las funciones artesanales, y por eso se ha transmitido que las fundas más útiles para los taladros se hacen de acebuche, boj, encina, olmo y fresno, y que de estos mismos árboles se hacen mazos, y más grandes, del pino y de la encina[868]. Ahora bien, también con estos árboles es condición esencial para su solidez que se talen en el momento oportuno y no prematuramente, puesto que goznes hechos de olivo, una madera muy dura, inmóviles en las puertas demasiado tiempo, han echado brotes a modo de esquejes[869]. Catón[870] recomienda que las palancas se hagan de acebo, laurel y olmo; según Higino[871], los mangos para los campesinos deben hacerse en madera de carpe, encina y *cerro*.

231 Los árboles que se cortan en láminas y con cuya cobertura se revisten otras maderas son principalmente la tuya, el terebinto, las especies de arce, el boj, la palmera, el acebo, la encina, la raíz del saúco y el *ópulo*[872]. El aliso da también, como se ha dicho[873], una excrecencia que se puede cortar, como la tuya y el

---

867 *Cf.* TEOFRASTO, *HP* V 7, 5-6, donde se describen los usos apropiados de estas y otras maderas.

868 *Cf.* TEOFRASTO, *HP* V 7, 8, donde se habla de las maderas utilizadas para la fabricación de martillos, taladros y otras herramientas.

869 *Cf.* TEOFR., *ibid.* V 9, 8.

870 *Cf. Agr.* 31, 1.

871 Gayo Julio Higino *(circa* 64 a. C.-17 d. C.), escritor latino de origen hispánico, marchó como esclavo a Roma y allí fue emancipado por Augusto, quien le nombró bibliotecario de palacio. Se conservan fragmentos de su obra histórica, geográfica y agronómica.

872 Adoptamos una vez más *(cf.* §§ 73, 119 y 206) la corrección de *populus* «álamo» en *opulus*, pues la madera del álamo es demasiado blanda para los enchapados; *cf.* PLIN., XIV 12.

873 *Cf.* § 69.

arce. Las excrecencias de otros árboles ya no tienen ningún valor. La parte central de los árboles es más veteada, y cuanto más cerca está de la raíz, tanto más pequeñas y sinuosas son sus manchas. Éste es el origen del lujo en los árboles, al cubrir una 232
madera con otra y hacer una envoltura en madera de menor valor con otra más costosa. Para que un solo árbol se vendiera varias veces, se inventaron también las chapas de madera. Y no bastante con esto, se empezó a teñir los cuernos de los animales[874], a cortar sus dientes y a adornar la madera con marfil, y pronto a recubrirla con él. Después se halló placer en buscar 233
material incluso en el mar. Para esto se cortó el caparazón de tortuga[875], y recientemente, durante el principado de Nerón[876], se ha llegado a conseguir mediante recursos prodigiosos hacerlo desaparecer con pinturas y venderlo más caro, imitando la madera. Así se busca valor para los lechos, así causa placer[877] sobrepujar el terebinto, hacer la tuya más costosa y contrahacer el arce. Hace poco el lujo no se contentaba con la madera, pero ahora hace madera también del caparazón de tortuga[878].

44 (85)
Duración de los árboles de larga vida. Árbol plantado por el primer Africano. Un árbol de quinientos años en Roma

La vida de algunos árboles se puede 234
considerar ilimitada, si uno piensa en las profundidades del mundo y en los bosques inaccesibles. Pero de aquellos árboles que se conservan en la memoria de los hombres, perduran un olivo plantado por la mano del primer Africano en su finca de

---

[874] *Cf.* PLIN., XXI 5.

[875] Se refiere al carey. *Cf.* PLIN., IX 139, y también XXXIII 146, donde se habla de bandejas decoradas con carey.

[876] 54-68 d. C.

[877] O, según otras variantes de lectura, «ordenan».

[878] Rackham coloca la cláusula «Hace poco [...] caparazón de tortuga» antes de «Así se busca...».

Literno[879], e igualmente, en el mismo lugar, un mirto de notable tamaño —debajo hay una cueva en la que, según la tradición,
235 una serpiente vigila los manes del Africano—; a su vez, en Roma, perdura un almez en la plaza de Lucina[880], en un templo construido en el año 379 de la ciudad, año que estuvo sin magistrados[881]. No se sabe cuánto más antiguo es el almez; al menos, no hay duda de que es más antiguo, puesto que Lucina toma su nombre del bosque en cuestión[882]. Este árbol tiene ahora unos quinientos años. Más antiguo, aunque su edad es incierta, es el árbol llamado «cabelludo», porque a él se lleva el cabello de las vírgenes vestales[883].

(86)
Árboles que datan de la fundación de Roma

236 Pero hay otro almez —en el Vulcanal[884] que Rómulo construyó después de una victoria con la décima parte del botín— que se considera de la misma edad que la ciudad, según atestigua Masurio[885].

---

[879] Ciudad de la Italia peninsular (Campania), donde murió y fue enterrado Escipión el Africano (*circa* 235 - 183 a. C.). *Cf.* Liv., XXXVIII 53, y Plin., III 61 y XIV 49.

[880] Una diosa latina que presidía los partos, asimilada unas veces a Diana y otras a Juno, y que tenía un bosque y un templo en Roma. *Cf.* Varrón, *LL* V 50, 69, 74.

[881] Según Tito Livio, VI 35, 10, en el año 375 a. C. («el año 379 de la ciudad») los tribunos de la plebe Licinio y Sextio no permitieron que se eligiese ningún magistrado curul, y la falta de magistrados se prolongó en Roma durante cinco años.

[882] Plinio relaciona Lucina con *lucus* «bosque sagrado», aunque también se emparenta con *lux* «luz», pues esta diosa hace que salgan los niños a la luz del día.

[883] *Cf.* Festo, 50, 12. En este *arbor capillata* o *capillaris* se colgaban los cabellos cortados a las vestales (doncellas romanas consagradas a la diosa Vesta) después de su consagración.

[884] Lugar situado en el Comicio, donde había un templo de Vulcano, el dios del fuego. *Cf.* Festo, 370, 33.

[885] *Cf.* § 75.

Sus raíces penetran hasta el Foro de César a través de las oficinas municipales[886]. Hubo junto al almez un ciprés de la misma edad, que hacia el último período del principado de Nerón cayó y quedó abandonado.

(87)
Árboles más antiguos que Roma, en los arrabales

Pero más antigua que la ciudad es una 237
encina que hay en *la colina del Vaticano*, en la que una inscripción en bronce en caracteres etruscos indica que ya en aquel tiempo el árbol había sido digno de veneración. También los tiburtinos[887] tienen un origen mucho más antiguo que la ciudad de Roma. Junto a ellos subsisten tres encinas más antiguas todavía que su fundador Tiburno[888], junto a las cuales, según la tradición, fue consagrado. Pues bien, cuentan que él fue hijo de Anfiarao[889], el que murió en Tebas una generación antes de la guerra de Troya.

---

[886] Allí se reunían los representantes de las ciudades municipales.

[887] Habitantes de Tíbur —la actual Tívoli—, antigua ciudad latina. La belleza de su paisaje la convirtió en un lugar de veraneo muy frecuentado; Mecenas, Varo y Horacio tuvieron en ella sus villas; la que se hizo construir Adriano tenía las proporciones de una ciudad.

[888] Tiburno o Tiburto (*cf.* VIRG., *En.* VII 671), es el héroe epónimo de Tíbur, al que a veces se considera, junto con sus hermanos Catilo y Coras, el fundador mítico de esa ciudad. *Cf.* SOLINO, II 8; HOR., *Od.* I 7, 13 y II 6, 5.

[889] Personaje también legendario, adivino de Argos, que, según PLINIO, VII 203, inventó la adivinación por el fuego. Disputó el trono de Argos a Adrasto, con cuya hermana, Erifile, se desposó. Se negó a participar en la guerra contra Tebas presintiendo que moriría en ella, pero su mujer, inducida por Polinices, le obligó a intervenir; pereció en un hoyo abierto por el rayo de Zeus.

238 *(88) Árboles plantados por Agamenón. Árboles que datan del primer año de la guerra de Troya. Árboles de Troya que, a juzgar por el nombre de Ilión, muestran ser más antiguos que la guerra de Troya*

Hay también testimonios de que el plátano que hay en Delfos[890] fue plantado por la mano de Agamenón, así como otro que hay en Cafia, un lugar de Arcadia[891]. Hay hoy, enfrente de la ciudad de los ilienses[892], cerca del Helesponto[893], en el sepulcro de Protesilao[894], árboles que en cada generación desde entonces, cuando han crecido hasta tal punto que pueden ver Ilión, se secan y retoñan otra vez. Por otra parte, se dice que cerca de la ciudad, en la tumba de Ilo[895], se plantaron robles en aquel entonces, cuando se comenzó a llamarla Ilión.

[890] *Cf.* PLIN., IV 7. En esta ciudad griega, al pie del monte Parnaso, se encontraba el célebre oráculo de Apolo. *Cf.* también TEOFRASTO, *HP* IV 13, 2, que informa de ejemplares célebres de árboles longevos.

[891] Según otras variantes de lectura, «en un bosque sagrado de Cafia (o Cafias) en Arcadia». Según PAUSANIAS, VIII 23, 4, el que habría plantado ese plátano en esta ciudad de Arcadia habría sido Menelao, el hermano de Agamenón, cuando reunió allí a su ejército para ir contra Troya.

[892] Troyanos (de Ilión o Troya).

[893] Nombre antiguo del estrecho de los Dardanelos.

[894] Héroe tesalio, fue el primer griego que halló la muerte en el sitio de Troya (*cf.* HOM., *Il.* II 698-702). Su tumba se hallaba en el Quersoneso tracio. PLINIO, IV 49, habla de un santuario de Protesilao; *cf.* también QUINTO DE ESMIRNA, VII 408 ss.

[895] Hijo de Tros, es el fundador y héroe epónimo de Ilión (o Ilio), sinónimo de Troya.

(89)
Lo mismo en Argos. Árboles plantados por Hércules. Árboles plantados por Apolo. Un árbol más antiguo que Atenas

Se dice que en Argos[896] perdura todavía el olivo en el que Argos[897] ató a Ío transformada en becerra. En el Ponto, más acá de Heraclea[898], hay altares de Júpiter con el sobrenombre de *Estratio*[899], y allí hay dos robles plantados por Hércules. En la misma región está el puerto de Ámico[900], famoso por la muerte del rey Bébrix[901]. Su tumba está cubierta, desde el día de su muerte, por un laurel que llaman «enloquecedor», porque, si se arranca algo de él y se lleva a las 239
naves, se producen altercados hasta que se tira. Hemos hablado 240
de la región de Aulocrene[902], por la cual se va desde Apamea a Frigia. Allí se muestra el plátano del que estuvo colgado Marsias[903] tras ser vencido por Apolo, y que ya entonces fue elegido

---

896 Ciudad de la Argólide, al noreste del Peloponeso.

897 Argos es también el nombre de un personaje del que hay muy diversas genealogías, de sobrenombre Panoptes («que ve todo», el «todo ojos» —también son notables las variantes sobre el número de ojos que tenía y dónde los tenía—), al que Hera encargó la custodia de Io, doncella amada por Zeus, que la transformó en vaca para sustraerla a los celos de Hera.

898 *Cf.* PLIN., VI 3 s.

899 Es decir, «que preside los ejércitos», epíteto de Zeus (Júpiter). *Cf.* HERÓDOTO, V 119.

900 Puerto en el Bósforo tracio (*cf.* PLIN., V 150). Allí se encontraba un templo de Ámico, un hijo de Neptuno que reinó sobre los legendarios bébrices y a quien se atribuía la invención de los cestos que se usaban en el pugilato.

901 Rey y epónimo de los bébrices —un pueblo en Bitinia y Misia—, llamado también Ámico, que fue matado por Pólux. *Cf.* APOLONIO DE RODAS, II 1 ss., y AM. MARCELINO, XXII 8, 14.

902 Según PLINIO, V 106, el valle de Aulocrene («fuente de la flauta») estaba situado a diez mil pasos (= 14,8 km) de Apamea en dirección a Frigia.

903 Sátiro al que Apolo despellejó por haberse atrevido a competir con él en arte musical.

por su tamaño. Y también se ve en Delos[904] una palmera del tiempo del mismo dios, y en Olimpia un acebuche, del que Hércules recibió una corona por primera vez, y del que también ahora se guarda veneración. También en Atenas, según la tradición, perdura el olivo que Minerva hizo brotar durante su competición[905].

(90) *Qué clases de árboles tienen vida más corta*

241 Por el contrario, tienen una vida muy corta[906] los granados, la higuera y los manzanos, y de estos últimos viven menos los precoces que los tardíos, los dulces que los agrios, y entre los granados, los más dulces; lo mismo ocurre en las vides, y principalmente en las más fértiles. Grecino[907] afirma que hay vides que han durado sesenta años. También parece que las plantas acuáticas mueren más pronto. Es cierto que el laurel, los manzanos y los granados envejecen rápidamente, pero retoñan desde las raí-

---

904 Pequeña isla griega de las Cícladas, en la que habría nacido Apolo. TEOFRASTO, *HP* IV 13, 2, menciona solamente la palmera de Delos y el olivo silvestre de Olimpia, del que se hacen las coronas, sin nombrar a Hércules.

905 Se refiere al célebre mito de la disputa de Minerva (Atenea) con Neptuno (Poseidón). Aspiraban ambos a la posesión del Ática, y cada uno otorgó un don: Neptuno golpeó con su tridente una roca de la Acrópolis de Atenas e hizo brotar agua marina, «un mar», o bien un caballo; Minerva plantó o hizo brotar un olivo. Tanto el agua como el olivo se enseñaban en la Acrópolis como reliquias todavía en el siglo II d. C. Para dirimir este pleito, Júpiter (Zeus) nombró jueces, ya a alguno de los primeros reyes del Ática, ya a los doce dioses Olímpicos. Los jueces fallaron a favor de Minerva, ateniéndose al testimonio de Cécrope, según el cual había sido Minerva la primera en otorgar su don plantando el olivo; Neptuno, indignado, inundó parte del Ática.

906 *Cf.* TEOFRASTO, *HP* IV 13, 2, donde trata de árboles de corta vida.

907 Julio Grecino, senador romano, padre de Agrícola, el suegro del historiador Tácito. Escribió una obra de viticultura.

ces[908]. Así, pues, los que tienen una vida más resistente son los olivos, hasta el punto de que hay acuerdo entre las fuentes en que estos árboles duran doscientos años[909].

(91)
Árboles célebres por algún suceso

En una colina del territorio de Túsculo, próxima a Roma, que se llama Corne[910], hay un bosque consagrado por el Lacio a Diana con un antiguo culto, con unas hayas cuya frondosidad parece, en cierto modo, recortada artificialmente. En este bosque hay un árbol extraordinario del que, en nuestra época, se enamoró Pasieno Crispo[911], que fue dos veces cónsul, orador y después más famoso por su matrimonio con Agripina y por su hijastro Nerón; solía besar y abrazar el árbol, no sólo echarse bajo él y derramarle vino. Cerca de este bosque sagrado hay una encina, famosa ella también por el contorno de su tronco de treinta y cuatro pies[912], y que deja salir como diez árboles, cada uno de un tamaño digno de contemplarse, y que forma por sí sola un bosque.

242

---

908 *Cf.* TEOFR., *HP* IV 13, 2-3.

909 En realidad, el olivo puede llegar a vivir dos mil años. *Cf.* además TEOFRASTO, *HP* IV 13, 5.

910 Topónimo de localización inexacta. No obstante, según J. ANDRÉ, *comm. ad loc.*, por el bosque sagrado mencionado hay que entender el *lucus Ferentinus* situado al norte del lago Albano.

911 Pasieno Crispo se casó en 44 d. C. con Agripina, la madre de Nerón, la cual hizo asesinar a este orador en 48 d. C., cuando ya la había nombrado heredera de su gran fortuna (poseía, entre otras cosas, una villa en Túsculo). *Cf.* SÉNECA, *Nat.* IVa , *praef.* 6; SUETONIO, *Nerón* 6.

912 10 m.

243 (92) *Qué plantas no tienen una tierra propia. Cuáles viven en los árboles y no pueden darse en la tierra. Sus nueve clases.* Caditas, hífear, estelis *e* hipofesto. *Características del muérdago y plantas similares*

Es cierto que la hiedra[913] mata a los árboles. Algunos creen que también el muérdago[914] les produce un daño semejante, aunque más lentamente. De hecho, también esta planta, además de sus frutos, crece sobre los árboles[915], no siendo la última
244 que merece admiración. Algunas plantas, en efecto, no pueden crecer en la tierra y nacen en los árboles, porque, como no tienen domicilio propio, viven en uno ajeno, como el muérdago y una planta que hay en Siria llamada *caditas*[916], que no solamente se enrosca alrededor de los árboles, sino también alrededor de los arbustos espinosos; lo mismo ocurre, en los alrededores del valle tesálico de Tempe[917], con la planta llamada polipodio[918], y también con la que llaman *dólico*[919] y

[913] *Cf.* § 151.

[914] *Cf.* § 31 y Teofr., *HP* III 7, 6.

[915] Seguimos la lectura adoptada por Mayhoff —*adgnascitur* «crece (sobre los árboles)»— y no *adgnoscitur* «se reconoce (como digna de admiración)». Además, el verbo *adgnasci* es habitual en Plinio *(cf.* § 249).

[916] Palabra transcrita del gr. *kadýtas (cf.* Teofr., *CP* II 17, 3), que aparece bajo la forma *kasýtas* (adoptada por André) en Hesiquio, escritor griego de Alejandría autor de un léxico cuyas innumerables glosas permiten conservar palabras de dialectos griegos que no constan en los textos literarios, y que son de gran utilidad para la historia de la lengua griega. La planta en cuestión es probablemente la *Cassytha filiformis* L., o bien la cuscuta, planta parásita de la familia de las Convolvuláceas.

[917] Valle de Tesalia, de grandioso aspecto, entre los montes Olimpo y Ossa, cuya fama procedía principalmente del frescor de sus umbrías *(cf.* Plin., IV 31).

[918] El polipodio *(Polypodium vulgare* L.), propiamente «de muchos pies», es un helecho con rizoma ramificado lateralmente.

[919] Es la *Vigna sinensis* Endl., planta herbácea, de tallo voluble o rastrero, llamada así por su vaina alargada *(cf.* gr. *dolichós* «largo»). *Cf.* Teofr., *HP* VIII 3, 2; Plin., XVIII 125.

con el serpol[920]. Lo que crece sobre un acebuche, incluso después de haber sido podado, se llama *fauno*[921], mientras que lo que crece en la cardencha[922] se llama *hipofesto*[923], con unos tallitos huecos, hojas pequeñas y una raíz blanca, cuyo jugo se considera muy útil para las purgaciones en la epilepsia[924].

(93) Hay tres especies de muérdago[925]. De hecho, el que crece 245

---

[920] El serpol *(Thymus serpyllum* L.) es una especie de tomillo de tallos rastreros. La palabra latina *serpyllum* es un préstamo del gr. *hérpyllos*, de *hérpo* «trepar».

[921] No se puede determinar con seguridad lo que debe entenderse bajo el término *phaunos* (no hay palabra similar en griego). Podría tratarse de un cancro (úlcera que se manifiesta en la corteza de los árboles) y no de una planta parásita, si bien André, *comm. ad loc.* piensa más bien en un error de Plinio al leer a TEOFRASTO, *HP* II 2, 12, donde dice que el olivo silvestre, en determinadas condiciones, da aceitunas *phaulías* «de mala calidad».

[922] La cardencha *(Dipsacus fullonum* L. = *Dipsacus silvestris* L.), llamada en este pasaje *spina fullonia* «cardo de batanero», recibe también en español los nombres de dípsaco, cardo de cardadores, cardo de cardar, raspasayos, peines, baño de Venus y vara de pastor. Es una planta con las hojas espinosas y que abrazan al tallo, y flores cuyos involucros, largos, rígidos y con la punta en figura de anzuelo, forman cabezas que usan los pelaires para sacar el pelo a los paños en la percha.

[923] Transcripción del gr. *hippóphaiston*, es la *Centaurea spinosa* L. PLINIO la menciona otra vez en XXVII 92, y parece que ha entendido mal a sus fuentes, pues lo dicho aquí está en contradicción con el texto de DIOSCÓRIDES, IV 160, por lo que Plinio podría haber confundido esa planta con una especie de cuscuta *(cf.* también PLIN., XXII 29).

[924] Las palabras para designar a esta enfermedad son *comitialis morbus* «enfermedad de los comicios», ya que, cuando alguien caía por epilepsia, se suspendían los comicios.

[925] Las especies de muérdago son realmente dos *(cf.* § 31, nota 99), pero Plinio ha considerado que los tres nombres mencionados por TEOFRASTO, *CP* II 17, 1 son otras tantas especies. Por *estelis* e *hífear* hay que entender el *Viscum album* L., mientras que la especie que crece en los diferentes robles es el *Loranthus europaeus* Jacq. Por otra parte, la observación de Plinio: «Otros [seguimos en todo el párrafo la lectura adoptada por André] llaman *hífear*...»

en el abeto y en el alerce se llama *estelis* en Eubea, e *hífear* en Arcadia, mientras que la mayoría llama muérdago al que crece sobre el roble pedunculado, el roble albar, la encina, el peral silvestre, el terebinto y también en otros árboles, siendo muy abundante en el roble pedunculado. Otros llaman *hífear* al que crece en cualquier árbol, excepto en la encina y en el roble pedunculado. Existe diferencia en el olor y el jugo de la baya, así como en la hoja, que no tiene un olor agradable, siendo la baya y la hoja
246 del muérdago amargas y viscosas. El *hífear* es más útil para cebar al ganado[926]. Primero actúa solamente como purgante, después engorda a los que han resistido a la purgación; dicen que no la toleran los que tienen alguna enfermedad en su interior. Este sistema de curación se efectúa durante cuarenta días del verano. Añaden otra diferencia: que al muérdago que nace en árboles que pierden la hoja también se le caen las suyas, y que, por el contra-
247 rio, se le mantienen al que nace en árboles de hoja perenne. Por lo demás, como quiera que sea sembrado, el muérdago no germina de ninguna manera, y sólo lo hace si ha sido devuelto por los excrementos de las aves[927], sobre todo de la paloma torcaz y del tordo. Es tal su naturaleza que, si no ha madurado en el vientre de las aves, no nace. Su altura no supera la de un codo, es siempre ramoso y verde[928]. El macho es fértil, el muérdago hembra es estéril, salvo que algunas veces tampoco el fértil da fruto[929].

---

procede probablemente de otra fuente; *cf.* también Teofrasto, *HP* III 16, 1, y Dioscórides, III 93 (103). Por lo demás, el muérdago no crece sobre el alerce (Plinio ha traducido otra vez *peúkē* por *larix)* ni sobre el terebinto.

926 *Cf.* también Teofr., *CP* II 17, 6.

927 La semilla del muérdago puede germinar también directamente sin haber pasado por el intestino de las aves. Sobre esta falsa creencia, mantenida largo tiempo, *cf.* también Isidoro, *Et.* XII 7, 71.

928 Se refiere al *Viscum album* L.

929 El muérdago es una planta dioica, es decir, tiene las flores de cada sexo en pie separado, pero es falso que la planta macho sea fértil y la hembra no.

(94) *Manera de hacer la liga*

La liga[930] se hace con las bayas que se recogen, sin estar maduras, en la época de la cosecha, porque, si han sobrevenido las lluvias, aumentan, es cierto, en tamaño, pero se marchita su liga. Después se dejan secar y, ya secas, se trituran y, puestas en agua, se pudren en unos doce días, y esta es la única cosa que, al pudrirse, adquiere valor. Luego, trituradas de nuevo con un mazo en agua corriente, pierden su envoltura y se vuelven viscosas en su carne interior. Ésta es la liga, que se amasa con aceite para sujetar, al entrar en contacto, las plumas de los pájaros, cuando se les quiere preparar una trampa. 248

(95) *Datos históricos sobre el muérdago*

No hay que pasar por alto tampoco, en este asunto, la admiración de las Galias por el muérdago. Los druidas —así llaman a sus magos— no consideran nada más sagrado que el muérdago y el árbol en que crece, con tal que sea un roble. Ya de por sí eligen los robledales como bosques sagrados, y no llevan a cabo ningún sacrificio sin su follaje, de manera que por esto también puede parecer que se han llamado druidas debido a una interpretación griega[931]. En realidad, consideran que todo lo que crece sobre estos robles ha sido enviado del cielo, y que es un signo de que el árbol ha sido elegido por la divinidad misma. Sin embargo, 250 este muérdago se encuentra muy raras veces y, cuando se ha descubierto, se recoge con gran veneración y, ante todo, en el 249

[930] Sobre la liga (masa hecha con zumo del muérdago para cazar pájaros), *cf.* también Plin., XXIV 11, y Diosc., III 93 (103).

[931] No es seguro que el nombre céltico «druida», como observa Plinio, derive del griego *drŷs* «roble».

sexto día de la luna[932], que para ellos constituye el comienzo de los meses y de los años y, después de treinta años, el de una generación, porque la luna tiene ya bastantes fuerzas y no está en la mitad de su curso. En su lengua llaman al muérdago «el que lo cura todo». Después de haber preparado, según sus ritos, un sacrificio y un banquete bajo un árbol, traen dos toros de color blanco, cuyos cuernos se atan entonces por primera vez.
251 Un sacerdote, engalanado con una vestidura blanca, sube al árbol y con una hoz dorada corta el muérdago, que se recoge en un sayo blanco. Inmediatamente después inmolan las víctimas, suplicando que el dios haga próspero su don para aquellos a quienes lo ha concedido. Creen que el muérdago, tomado en poción, otorga fecundidad a cualquier animal estéril, y que sirve de remedio contra todos los venenos[933]. Tan grande es la devoción de los pueblos en asuntos generalmente insignificantes.

---

[932] Se supone que el muérdago se cogía el 6 de enero. JULIO CÉSAR, *BG* VI 18, 2, dice que los galos no medían el tiempo por días, sino por noches, y que en los comienzos de mes y año siempre contaban de modo que el día siguiera a la noche.

[933] El muérdago desempeña entre los antiguos un papel significativo. PLINIO, XXIV 12, dice que el muérdago es útil para la concepción de las mujeres, si lo llevan consigo, y menciona también, a la hora de cortar esta planta, prescripciones semejantes a las señaladas en este párrafo. También DIOSCÓRIDES, III 93 (103), habla de ciertos efectos del muérdago contra tumores malignos. Para más detalles sobre la composición y virtudes del muérdago, *cf.* P. FONT, *op. cit.*

ÍNDICE GENERAL